Cooker
Installation and use

Cocina
Instalación y uso

Кухонная плита
Установка и пользование

sporák
instalace a použití

Gasherd mit Gasbackofen
Installation un gebrauch

Готварска печка
Монтаж и употреба

K 3C0 E.C/R

INDESIT

Important safety warnings

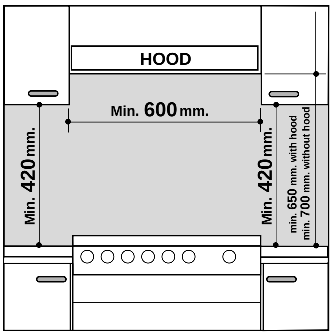
To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets.**
4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
- Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
- Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

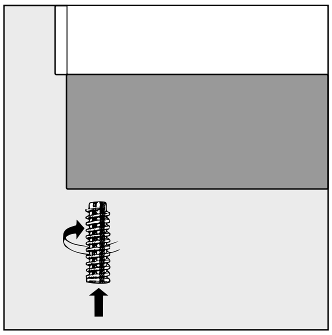
17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
22 Make sure the knobs are in the "•"/"○" position when the appliance is not in use.
23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
24 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.
Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustement, maintenance operation, etc.

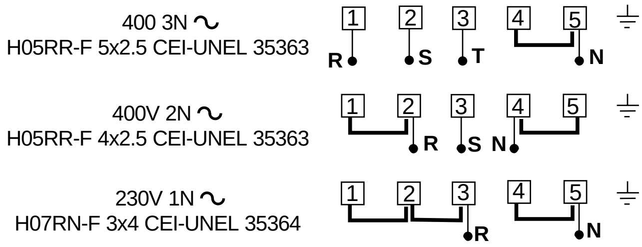
Positioning
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:
a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.
b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.
c) Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).
d) Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.
e) the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.



Levelling
In order to have a perfect levelling of the cooker adjustable feets are supplyed. They can be screwed in the seats positioned in the corners of the cooker base.



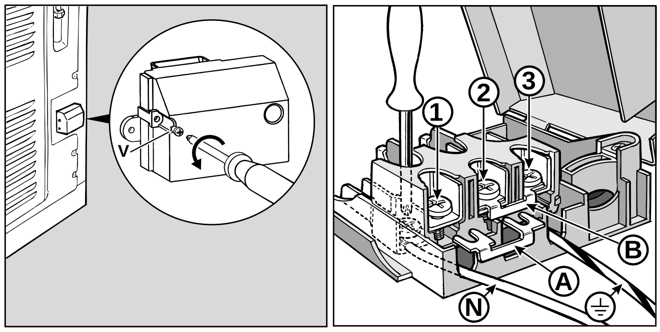
Electrical connection
The power supply cable since its size depends on the electric connection (see the following connection diagram).



Feeding cable installation
Terminal block opening:
- Unscrew screw “**V**”
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:
- position the small connection **A**-**B** according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure.

Note: the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophase connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.
- introduce the cables (**N** and ⏚) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close the cover fastening it with the screw “**V**”.



Connecting the supply cable to the mains
Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:
- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipoar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

Technical Specifications

Oven	
Dimensions (WxDxH)	39x44x34 cm
Volume	58 lt
Oven absorption Max	2100 W
Ceramic Hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Hob Ceramic absorption Max	5800 W

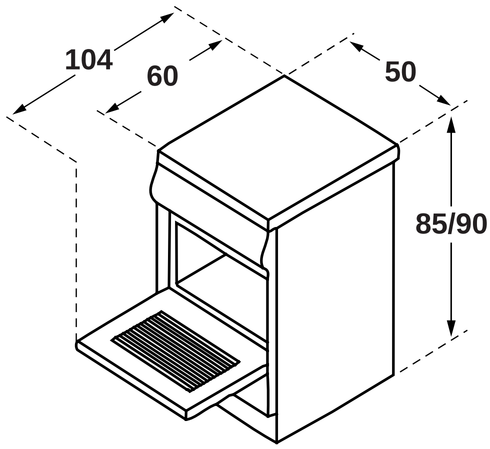
ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Declared energy consumption for Natural convection Class heating mode: Convection

Voltage and frequency
230/400 V 3N AC 50/60 Hz

Inner Dimensions of the Food Warmer:
Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 23 cm

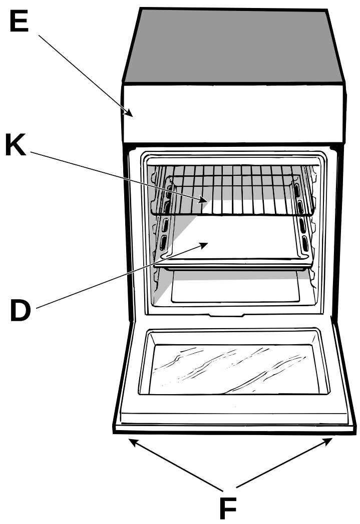
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

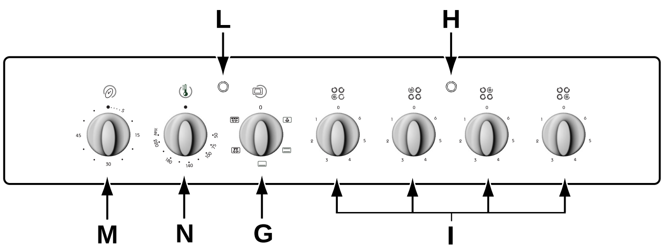
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



The cooker with electric oven and ceramic hob

D. **Dripping Pan or Baking Sheet**
E. **Control Panel**
F. **Adjustable Feet or Legs**
G. **Selector Knob**
H. **The green pilot lamp**
I. **The control knobs for the electric plates**
K. **Oven Rack**
L. **Thermostat Light**
M. **Timer Knob**
N. **Thermostat Knob**





The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The oven knobs

With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:
G - the selection knob
N - the thermostat knob
on the oven panel.
For any selection-knob setting different from idle, identified by the "**0**", the oven light turns on; the knob setting marked permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

1. Static oven

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: anywhere between **50**°C and **Max**

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

2. The bottom heating element

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: anywhere between **50**°C and **Max**

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

3. The grill

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: **Max**

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

4. The double grill

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: **Max**

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.
Important: when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy (about 10%).** When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

The oven-operating pilot lamp (L)

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

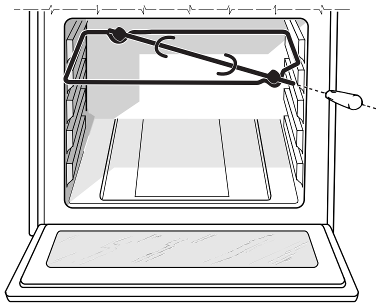
Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

The rotisserie

To operate the rotisserie, proceed as follows:

a) place the dripping-pan on the 1st rack;
b) insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
c) to start the spit, set the oven selection knob (**G**) on setting (which delivers 50% of the total grill power) for small quantities of food, or on setting (which delivers total grill power).



Timer Knob

To use the timer, the ringer "**M**" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink.In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

Cooking fish and meat

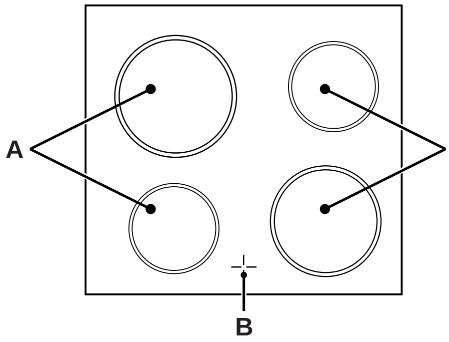
When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be.Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

To grill

When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.
Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results **and to save on energy (approximately 10%)**. Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

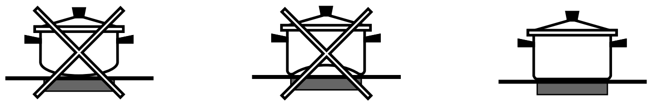
User’s instructions the ceramic hob

Description
The hobs have been provided with radiant electric heaters. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use.
A. Cooking area (**A**).
B. A lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.

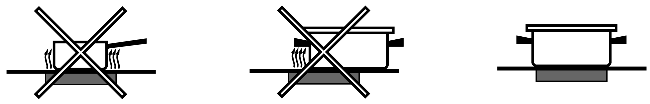


Description of the heating elements
The **radiant heating elements** are composed of circular heating elements. They only become red after being turned on for 10-20 seconds.

Instructions for using the pyroceram top
To obtain the best results from your hob, there are some basic rules to follow when cooking or preparing food.
- All types of pots and pans may be used on the ceramic glass cooktop. However, the bottom surface must be perfectly flat. Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.



- Make sure that the base of the pan completely covers the cooking ring, so as to make full use of the heat produced



- Always make sure that the pan base is always dry and clean so as to guarantee proper contact as well as longer-lasting pans and the long life-span of the hob.
- Do not use the same pans which are used for cooking on gas burners. The heat strength of gas burners may deform the pan base and will not give the same results if it is subsequently used on a glazed ceramic hob.

Pratical advice for using the electric plates

The cook-top electric plate control knobs (I)
The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre.
To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter.
Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

The green pilot lamp (H)
This lights up when an electric plate is turned on.

Cooking advice

Selection knob setting	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob	Cooking time (minutes)
1 Static	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Veal	1,7	2	10	180	60-70
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2,1	3	10	180	70-80
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30
	Fruit cake	1	3	10	170	25-30
2 Oven bottom	Finishing touches					
3 Grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
4 Double Grill	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	With rotisserie					
	Veal on the spit	1,0	-	5	Max	70-80
	Chicken on the spit	2,0	-	5	Max	70-80

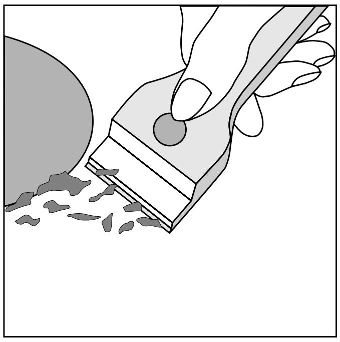
NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Disconnect the oven from the source of electricity before performing any maintenance or cleaning. To ensure a long life for your oven, clean it frequently and carefully, keeping in mind that:

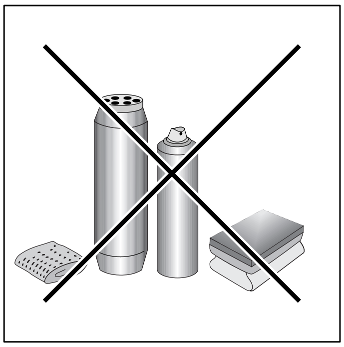
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- avoid dirt and grease accumulating on the control panel by cleaning it frequently. Use non-abrasive sponges or soft cloths to avoid scratching enamelled or shiny steel parts.

Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type CERA (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type.



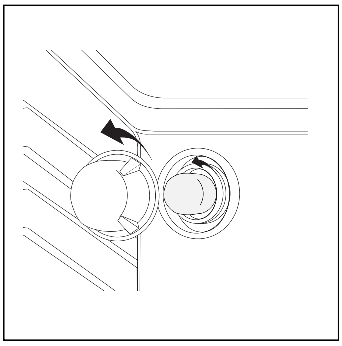
Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel. Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth .If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used.



Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Replacing the oven light bulb

- Either pull out the plug (if it is accessible) or disconnect the oven from the mains by turning off the multipole switch used for connecting the oven to the electricity source;
- Remove the glass cover of the lamp holder;
- Unscrew the bulb and replace it with a high temperature resistant bulb (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage 230/240 V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the power supply to the oven.



Advertencias

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:
- **diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados**
- **requiera siempre el uso de repuestos originales**

1 **Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.**

2 **Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.**

3 **Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**

4 Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.

5 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

6 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

7 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

8 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica.

9 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.

10 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.

11 En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

12 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice.

13 **No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.**

14 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

15 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.

16 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
- no usar el aparato con los pies descalzos
- no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
- no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del toma de corriente.
- no dejar expuesto el aparato a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.

17 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.

18 Cuando decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del toma de corriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso, para sus juegos.

19 Sobre las placas eléctricas no se deben colocar ollas inestables o deformadas para evitar accidentes por su vuelco. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.

20 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funcionamiento.

21 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.

22 Controlar que los pomos estén siempre en la posición ”•”/ ”o”cuando el aparato no se utiliza.

23 **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

24 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Instrucciones para la instalación

Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico, correctamente y conforme a las normas vigentes

Importante: Cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe efectuar con la cocina desconectada de la fuente eléctrica.

Instalación de la cocina

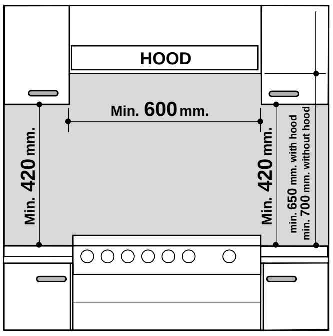
Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Durante el funcionamiento, la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación de la cocina se deben observar las siguientes precauciones:

a) El aparato se puede colocar en la cocina, en el comedor o en un monolocal, pero no en el cuarto de baño.

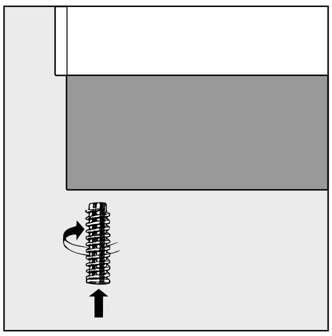
b) Los muebles que rodean el aparato deben estar ubicados a 200 mm., como mínimo, de la cocina. Las cortinas no se deben colocar detrás de la cocina o a menos de 200 mm de los costados del aparato.

c) Eventuales campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el manual de instrucciones de las campanas.

d) Cuando la cocina se instale debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima al plano de cocción de 420 mm, (milímetros). La distancia mínima a la cual se pueden colocar muebles de cocina inflamables, directamente sobre la superficie de trabajo, es de 700 mm.



e) La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable.



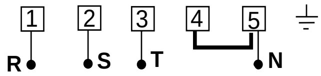
Nivelación

Para poder nivelar la cocina, se suministran patas regulables. Cuando resulte necesario, estas patas podrán atornillarse en las sedes correspondientes, situadas en las esquinas de la base de la cocina.

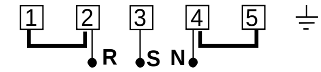
Conexión eléctrica

El cable se dimensiona de acuerdo al tipo de conexión eléctrica utilizada (ver el siguiente esquema de conexión).

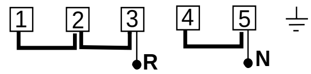
400 3N ∿
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



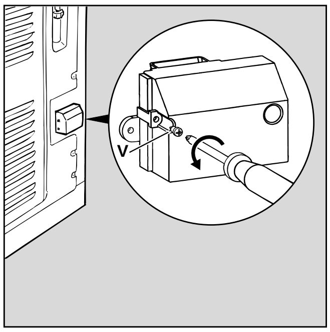
400V 2N ∿
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N ∿
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



Montaje cable alimentación



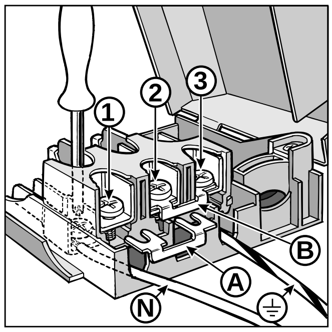


Fig. A Fig. B

Apertura caja de contactos:

- Aflojar tornillo "**V**" (fig. A)
- Tirar y abrir la tapa.

Para poner en obra el cable de alimentación, cumplir las operaciones siguientes:

- emplazar los puentes **A** - **B** en función del tipo de conexión que se desea utilizando el esquema que aparece en figura B.

Nota: los puentes salen de fábrica preparados para conexiones a 230V monofase (bornes 1-2-3 conectados entre sí). El puente 4-5 está situado en la parte inferior de la caja de contactos.

- Introducir los cables (**N** y ⏚) según se indica en figura y aterrajar los tornillos correspondientes.
- fijar los cablecitos restantes sobre bornes 1-2-3.
- fijar el cable en su amarre y cerrar la tapa asegurándola con el tornillo "**V**" (Fig. A).

Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- la válvula de sobrepresión y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa de características);
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo a las normas y disposiciones de ley;
- pueda accederse fácilmente al toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la cocina.

Características técnicas

Horno:

Dimensiones (HxAxP): 34x39x44 cm
Volumen: 58 Litros
Absorción máx grill eléctrico: 2100 W

Encimera Vidriocerámica	
Delantera izquierda	1200 W
Trasera izquierda	1700 W
Trasera derecha	1200 W
Delantera Derecha	1700 W
Absorción Máx. Encimera Vidriocerámica	5800 W

ENERGY LABEL
Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304
Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural
función de calentamiento: Convencional

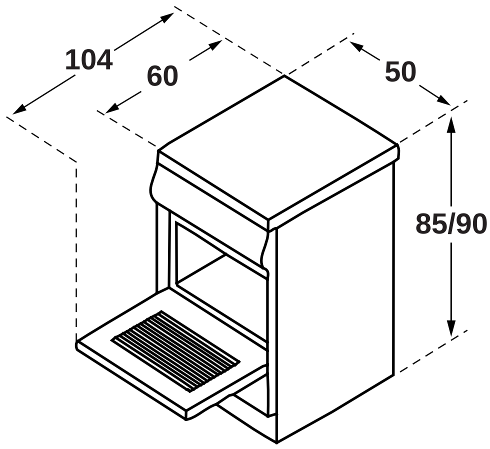
Tensión y frecuencia de alimentación:
230V / 400V 3N AC 50/60 Hz

Dimensiones útiles del cajón calientaplatos:
longitud 42 cm.
profundidad 44 cm.
altura 23 cm.

CE

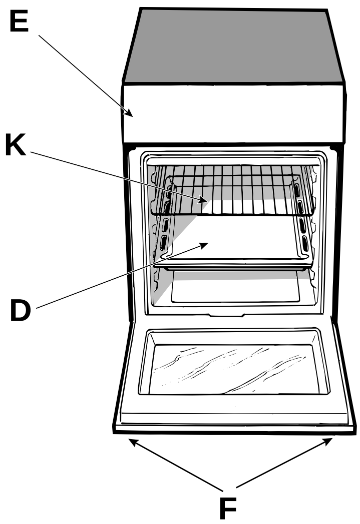
Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias

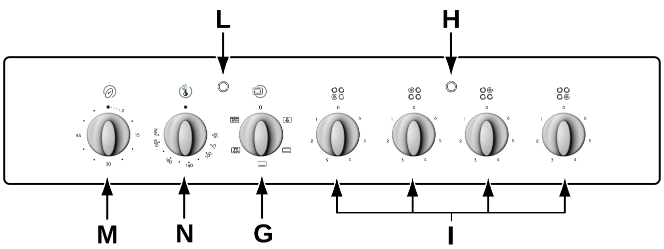
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.



La cocina con horno eléctrico y encimera de vidrocerámica

D. **Bandeja o plato de cocción**
E. **Panel de mando**
F. **Patas regulables**
G. **Perilla de selección**
H. **Luz testigo de la placa eléctrica**
I. **Perrilla de la placa eléctrica**
K. **Parrilla del horno**
L. **Luz testigo del termostato del horno**
M. **La perilla del contador de minutos**
N. **Perilla del termostato**





La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa accionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de substancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

Las perillas del horno
Por medio de estos dos mandos es posible seleccionar las distintas funciones del horno y elegir la temperatura de cocción más adecuada para la comida que se debe cocinar. La selección de las distintas funciones de cocción se obtiene accionando las dos perillas:

G - de selección (individualizada poe el símbolo)

N - del termostato (individualizada poe el símbolo) presente en el tablero.
En cualquier posición de la perilla de selección, excepto la posición de reposo indicada por el "**o**" la luz del horno se enciende; la posición de la perilla indicada por el símbolo permite encender la luz del horno sin activar los elementos calentadores.
El encendido de la luz del horno indica que el horno está en funcionamiento, permanece siempre encendida durante la cocción.

1. El "convencional"
- Posición de la perilla **"G":**
- Posición de la perilla "**N**": a elección entre **50**°C y **Máx**

Se enciende la luz del horno y entran en funcionamiento los elementos calentadores superior e inferior (resistencias eléctricas). La temperatura, fijada mediante la perilla del termostato, se alcanza automáticamente y la mantiene constante el órgano de control (el termostato). Esta función permite la cocción de cualquier tipo de comidas gracias al óptimo nivel de distribución de la temperatura.

2. La resistencia inferior
- Posición de la perilla **"G":**
- Posición de la perilla "**N**": a elección entre **50**°C y **Máx**

Se enciende la luz del horno y entra en funcionamiento el elemento calentador inferior. La temperatura, fijada mediante la perilla del termostato, se alcanza automáticamente y se mantiene constante. Esta posición es aconsejada para retocar la cocción de alimentos (colocados en bandejas para horno) que resulten ya bien cocidos en la superficie pero internamente estén todavía blandos, o para dulces con cobertura de fruta o mermelada, que requieren un moderado color superficial. Es importante destacar que esta función no permite que se alcance la máxima temperatura en el interior del horno (250°C), por lo tanto, no es aconsejable la cocción de alimentos manteniendo el horno siempre en esta posición, a menos que se trate de tortas que requieren temperaturas inferiores o iguales a 180°C.

3. El grill
- Posición de la perilla **"G":**
- Posición de la perilla "**N**": **Max**

Se enciende la luz del horno, entra en funcionamiento el grill de rayos infrarrojos y se pone en movimiento el motor del asador automático. La elevada y directa temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas.

4. El doble grill
- Posición de la perilla **"G":**
- Posición de la perilla "**N**": **Max**

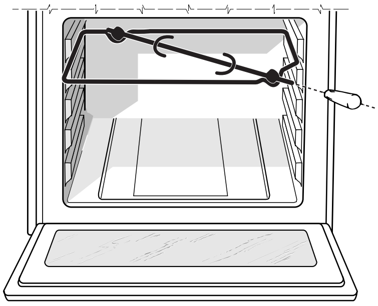
Se enciende la luz del horno, entra en funcionamiento la doble resistencia del grill y se pone en movimiento el motor del asador automático. Un grill más grande de los comunes y con un diseño totalmente nuevo: el rendimiento de la cocción aumentó un 50%. El doble grill elimina las zonas angulares carentes de calor.
Importante: efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener, juntamente con los mejores resultados, **un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).**
Al utilizar las funciones grill, asentar la parrilla sobre los estantes del final, a partir de abajo (ver tabla de cocción) y seguidamente, para recoger la grasa y evitar que se forme humo, disponer una grasera en el primer estante inferior.

La luz testigo del termostato del horno (L)
Indica la fase de calentamiento del mismo, su apagado señala que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con la perilla. A esta altura, cuando la luz piloto se apaga y se enciende alternativamente, indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Atención
Durante la cocción, la puerta del horno se calienta, no permitir que los niños se acerquen a la misma.

El asador automático
Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:
a) coloque la grasera en el 1° piso;
b) introduzca el soporte del asador automático en el 4° piso y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático colocado en la parte posterior del horno;

c) accione el asador automático seleccionando, con la perilla "**G**", la posición [symbol] (50% de la potencia total del grill) para pequeñas cantidades de comida, o seleccione la posición [symbol] (potencia total del grill).



El cuentaminutos

Para utilizar el cuentaminutos es necesario activar la alarma girando el botón "**M**" casi un giro completo en sentido horario [symbol]; luego, volviendo hacia atrás [symbol], seleccionar el tiempo deseado, haciendo coincidir con el indicador fijo del tablero, el número correspondiente a los minutos prefijados.

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking cakes
The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink.In general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

La torta no se desprende del molde
Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina o utilice papel para horno.

Cooking fish and meat
When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be.Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

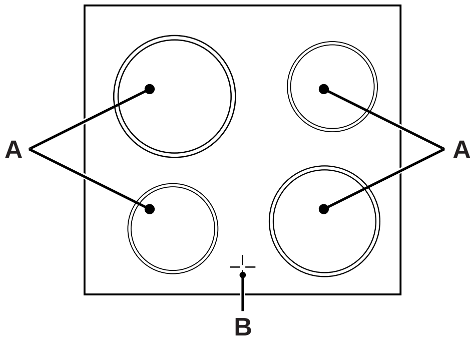
To grill
When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.
Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results **and to save on energy (approximately 10%)**. Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

Descripción del plano

Los planos vitrocerámica están dotados de 4 elementos de calentamiento radiantes, situados por debajo del vitro. El gráfico diseñado indica la posición de las zonas de calentamiento, las mismas toman color rojo una vez encendidas:

A. zonas de cocción

B. 4 espiás de calor residuo, una para cada zona de cocción: indican que la zona correspondiente está a una temperatura superior a 60°C, aún después que el elemento de calentamiento fué apagado.



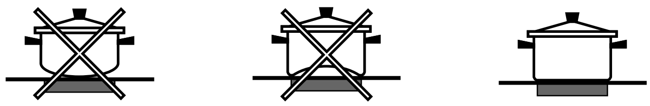
Descripción de los elementos calentadores

Los elementos radiantes están compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojos en 10-20 segundos.

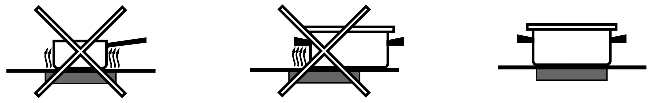
Utensillos de cocción

Para obtener los mejores resultados del vuestro plano de cocción, existen algunos sugerimientos fundamentales de seguir durante la cocción ó en la preparación de las comidas.

- Sobre el plano vitrocerámica pueden ser utilizados



  todos tipos de cacerolas. Lo importante es que el fondo sea perfectamente plano; cacerolas con fondos más gruesos consienten una mejor distribución del calor.



- Utilizar ollas de díametro suficiente a cubrir completamente la zona de cocción, en modo tal de garantizar la utilización de todo el calor disponible.
- Asegúrense siempre que la base inferior de las ollas sea siempre seca y limpia, para garantizar un buen contacto y una larga duración del plano y de las ollas mismas.
- No emplear las mismas bajillas utilizadas para quemadores a gas. La concentración del calor sobre los quemadores a gas es tal que puede deformar el fondo de las ollas y por lo tanto no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándolas después sobre el plano de cocción en vitrocerámica.

Consejos prácticos para el uso de la zonas de calentamiento

Las perillas de mando de las placas eléctricas de la cocina (I)

Las cocinas pueden estar dotadas de placas eléctricas normales y rápidas en varias combinaciones (las placas rápidas se distinguen de las otras por la presencia de un sello rojo en el centro). Para evitar dispersiones de calor y daños a las placas es importante utilizar recipientes con fondo plano y de diámetro igual o mayor que el de la placa. En la tabla se indica la correspondencia entre las posiciones indicadas en las perillas y el uso aconsejable para las placas.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

La luz testigo de las placas eléctricas (H)

Resulta encendida cuando haya sido puesto en funcionamiento un elemento eléctrico calentador cualquiera de la cocina eventualmente provista de placas eléctricas.

Posición de la perilla de selección	Comida que se debe cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
1 Convencional	Lasañas	2,5	2	5	200	45-50
	Canelones	2,5	3	5	200	30-35
	Fideos al horno	2,0	3	5	200	30-35
	Ternera	1,7	2	10	180	60-70
	Pollo	1,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	180	90-100
	Conejo	2	3	10	180	70-80
	Cerdo	2,1	3	10	180	70-80
	Cordero	1,8	3	10	180	70-80
	Caballa	1,1	2	5	180	30-40
	Caballas	1,5	2	5	180	30-35
	Trucha envuelta	1	2	5	180	25-30
	Pizza napolitana	1	2	15	220	15-20
	Bizcochos y pastelillos	0,5	3	10	180	10-15
	Flan y tortas dulces sin levadura	1,1	3	10	180	25-30
	Tortas saladas	1	3	10	180	30-35
	Tortas con levadura	0,5	3	10	160	25-30
	Tortas con fruta	1	3	10	170	25-30
2 Fondo	Retoques de cocción					
3 Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	4
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	8-10
4 Doble Grill	Bistecs de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1,5	4	5	Max	20
	Hamburguesas	1	3	5	Max	7
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Bocadillos tostados	n.° 4	4	5	Max	5
	Cocción con el asador automático					
	Asado de ternera	1,0	-	5	Max	70-80
	Pollo asado	2,0	-	5	Max	70-80

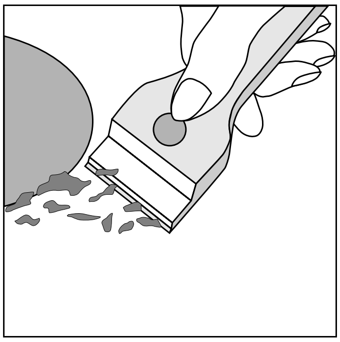
Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. Cuando se cocina al grill o doble grill, la grasera se coloca siempre en el 1° piso a partir de abajo.

Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina. Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar a menudo una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

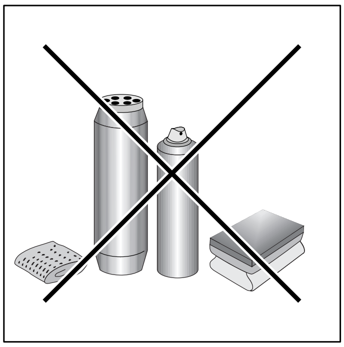
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- El acero inox se mancha a veces cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.
- en los modelos dotados de tapa de cristal, la limpieza debe efectuarse con agua caliente, evitando el empleo de paños rústicos o de sustancias abrasivas.
- el panel de control se debe limpiar frecuentemente para evitar la acumulación de grasa y aceite. Se aconseja usar una esponja o un paño de cocina suave para evitar rayar las partes esmaltadas.

Superficie plano de cocción

Antes de iniziar cualquier cocción, asegurarse que el plano esté limpio pasando arriba un paño húmedo para quitar eventuales residuos de suciedad. Límpien regularmente el plano con agua y detergente neutro, que no sea abrasivo. Limpiar enseguida eventuales desbordamientos para evitar que se incrusten. Ante todo, eliminar con una rasqueta de limpieza por ejembло CERA todos los posiblesde comida y salpicaduras de grasa (no viene en dotación).



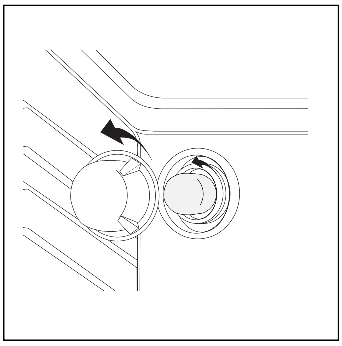
Seguidamente, y cuando la placa vitrocerámica esté templada limpiarla, preferentemente con un limpiador adecuado y papel de cocina. Aclarar con un paño mojado y secar con ayuda de un trapo limpio. Con productos conservantes se consigue una capa brillante que protege contra la suciedad. Si por descuido se hubieran derretido sobre la superficie de la encimera restos de papel de aluminio, elementos de material plástico, azúcar o alimentos de alto contenido glúcidico, se eliminarán **inmediatamente**, con la superficie de cocción aún caliente, utilizando para ello la rasqueta, para evitar que la superficie sufra desperfectos. En ningún caso se utilizarán esponjillas metálicas raspadoras ni productos de limpieza desincrustantes. También se deberá evitar el empleo de productos agresivos, tales como limpiahornos o quitamanchas.



Producto de limpieza	Lungares de venta
Rasqueta Hojas de recambio	Bricolage en Grandes superficies, Ferreterias, Drogueriás
Clean, Vitroceramic, Sidol Inox	Grandes superficies, Supermercados, Drogueriás
SWISSCLEANER	Kuhn-Rikon Española

Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
  - Tensión 230V
  - Potencia 25W
  - Conexión E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Безопасность — хорошая привычка

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укоплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике плиты.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты и под панелью управления не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать плиту другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск.

    Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
15. Не касайтесь плиты, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте плиту без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, не знакомым с настоящей инструкцией, пользоваться плитой в ваше отсутствие.
18. Запрещается изменение конструкции плиты и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
19. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
22. Не ставьте на плиту посуду с неровным или деформированным дном. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
23. Если плита не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении«•»/ «O».
24. Части плиты после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь, когда она полностью остынет.
25. Предупреждение:никогда не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева.

    Никогда не оставляйте включенные конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить оборудование.
26. При установке плиты на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
27. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
28. Если Вы решили, что плита больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Внимание!

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

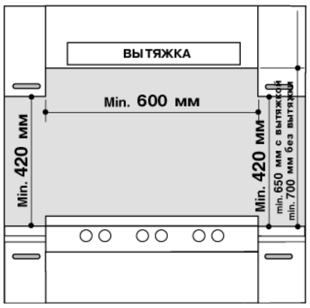
- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;
- при ремонте требовать использования оригинальных запасных частей.

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.
Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.

Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая, однако, не должна быть выше плиты.
При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

а) Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты.
б) Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности плиты.
в) Стенные шкафы, смежные с вытяжкой, навешиваются на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности плиты (*см. рис.*).
г) При установке плиты под стенными шкафами расстояние между шкафами и рабочей поверхностью плиты должно составлять не менее 700 мм, как показано на рисунке.
е) Размеры для встраивания плиты в модуль кухонной мебели указаны на рисунке.

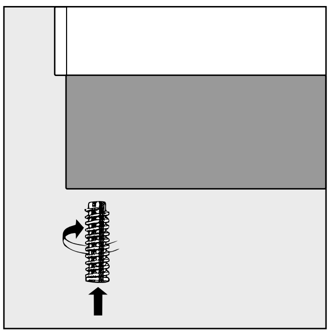


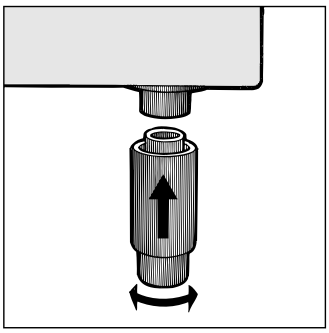
Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (рис. А).

Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются нажатием под основанием плиты (рис. В).


Рис. А


Рис. В

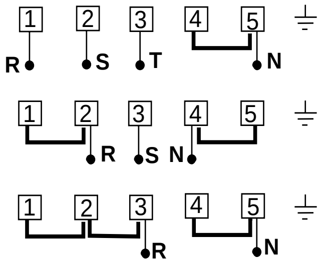
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.
Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.
Параметры питающего кабеля зависят от типа электрического соединения (см. следующую таблицу, содержащую сведения о различных способах соединения проводов и перемычек для адаптации электроплит к электрической сети, а также требования к типу кабеля).

400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

400V 2N ~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

230V 1N ~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



В России: R=A, S=B, T=C.

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- выверните винт **V** (рис. С);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом :

- установите перемычки **А-В** согласно требуемой схеме соединения (рис. D).

Примечание: заводская предустановка выполнена для однофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены между собой). Перемычка 4-5 находится в нижней части коммутационной колодки.

- подсоедините провода (**N** и ⏚) как показано на рис. D и закрепите их винтами;
- зафиксируйте оставшиеся провода в зажимах 1-2-3;
- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт **V**.

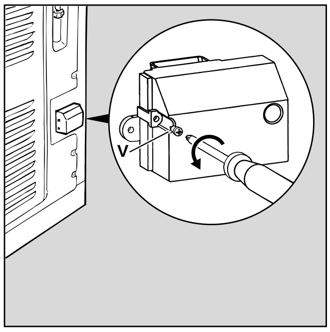


Рис. С

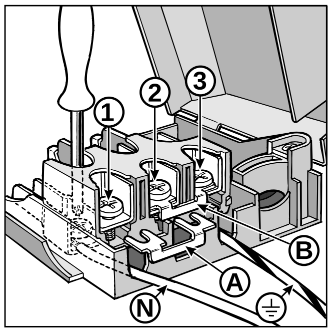


Рис. D

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°С комнатную.
Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Технические характеристики

ДУХОВКА
Размеры (Ширина х Глубина х Высота)
39x44x34 см

Объем
58 л

Мощность духовки (max)
2100 Вт

СТЕКЛОКЕРАМИчЕСКАџ ПОВЕРХНОСТЬ
(зоны нагрева)

Передняя левая	1200 Вт
Задняя лева	1700 Вт
Задняя правая	1200 Вт
Передняя правая	1700 Вт
Максимальная мощность	5800 Вт

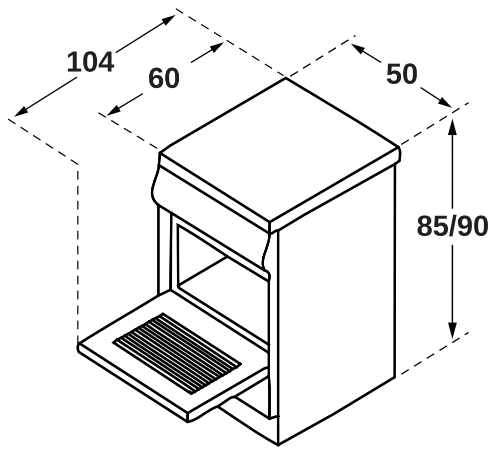
ENERGY LABEL
Директива 2002/40/CE касательно этикеток на электрических духовках
Норматив EN 50304
Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции
функция нагревания: Статическое

Напряжение и частота питания
230/400V 3N AC 50/60 Hz

Размеры отделения для хранения и подогрева:
Ширина: 42 см
Глубина: 44 см
Высота: 23 см

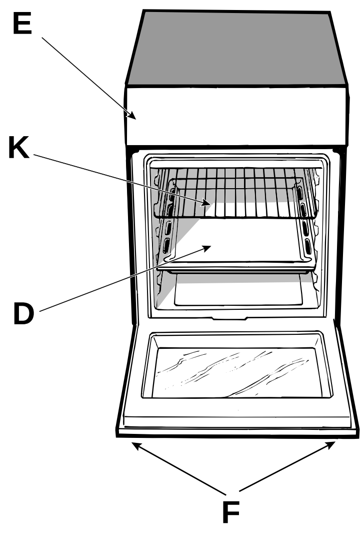
Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:	Код органа по сертификации
27570.0-87 27570.14-88 23511-79 Р 50033-92 Р 50696-94	**ME 53**

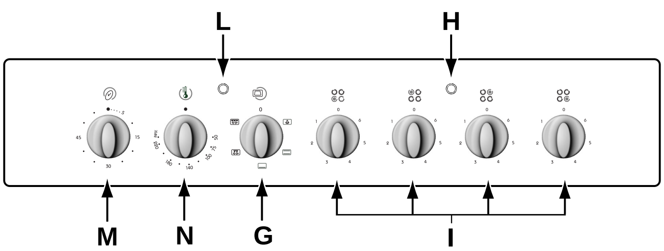
Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:
- 73/23/**EEC** от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/**EEC** от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/**EEC** от 22/07/93 и последующие модификации.



Плита с электрической духовкой (описание)

- **D** Поддон для сбора жира или противень
- **E** Панель управления
- **F** Регулируемые ножки или опоры
- **G** Рукоятка выбора функций духовки
- **H** Зеленый индикатор электрических конфорок
- **K** Решетчатая полка духовки
- **I** Рукоятки управления электрическими конфорками
- **L** Индикатор термостата духовки
- **N** Рукоятка термостата
- **M** Рукоятка таймера





Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Внимание: перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появится неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

Рукоятки управления духовкой

Выбор различных режимов приготовления в духовке осуществляется с помощью двух рукояток, расположенных на панели управления:

G — рукоятки выбора функций духовки — ;

N — рукоятки термостата — символ —)

(символьные обозначения рукояток нанесены на панель управления).

Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «**0**» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки в позицию свет зажигается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

1. СТАТИчНАц ДУХОВКА

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме любые виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Это положение рукоятки **G** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.

Эта опция не позволяет достигать в духовке максимально возможной температуры 250°C, поэтому рекомендуем использовать данную функцию только для блюд, температура приготовления которых не превышает 180°, например, пирогов, тортов.

3. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрально- Сильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

4. ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результаты и сбережет электроэнергию (около 10%).

Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке”). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

Индикатор термостата духовки (L)

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

Внимание: дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

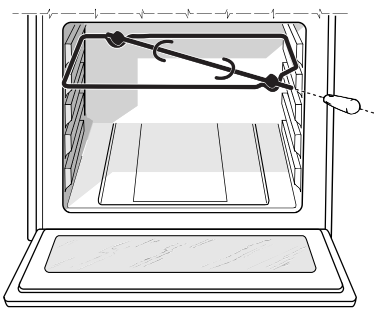
Вертел

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;

б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;

в) включите вертел, установив рукоятку **G** в положение (используется 50% мощности гриля) для небольших количеств пищи, или в положение (гриль включен на полную мощность).



Таймер (M)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **M** почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением рукоятки **M** установите желаемое время приготовления, совместив риску рукоятки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Практические советы

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Использование гриля

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции.
При пользовании грилем помещайте решетку на верхние уровни, на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

Важно: для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) **при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.**

В таблице гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке” приведены сведения о температуре и времени приготовления, уровнях решетки (противня), рекомендуемых для достижения наилучших результатов при приготовлении в духовке.

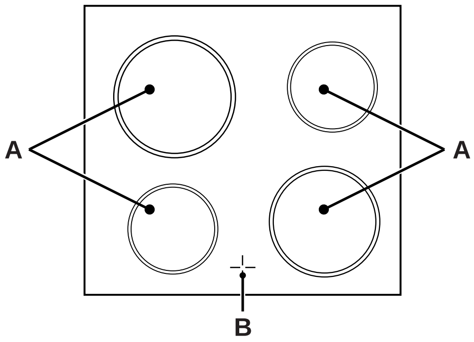
Использование стеклокерамической поверхности

Описание

Рабочая поверхность оборудована радиальными конфорками, встроенными под поверхность как зоны нагрева, которые становятся красными во время использования.

A. Области для готовки (**A**).

B. Индикаторы остаточного тепла — показывают, что температура соответствующей зоны нагрева (конфорки) выше 60°C, даже если нагревательный элемент уже выключен.



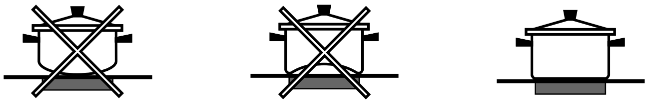
Описание нагревательных элементов

Радиальные конфорки представляют собой круглые нагревательные элементы, которые нагреваются до красна через 10–20 секунд после включения.

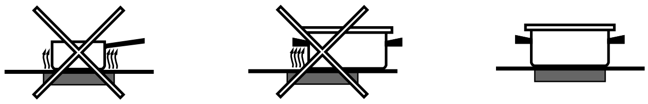
Использование посуды на стеклокерамической поверхности

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Рекомендации по использованию электрических конфорок

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (I)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагревающимися и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку и рабочую поверхность от электрической сети.

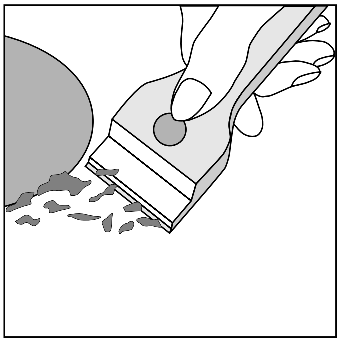
Духовка

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Регулярно очищайте панель управления от грязи и жира неабразивной губкой или мягкой тканью, стараясь не поцарапать эмалированные или блестящие металические части.

Уход за рабочей поверхностью

Перед использованием рабочей поверхности ее необходимо очистить влажной тряпочкой от грязи и остатков пищи. Очищайте поверхность регулярно раствором теплой воды и мягкого моющего средства. Периодически необходимо использовать средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки пищи и жира оконным скребком, предпочтительно с бритвенным лезвием CERA (не входит в комплект поставки) или лезвием подобного типа .

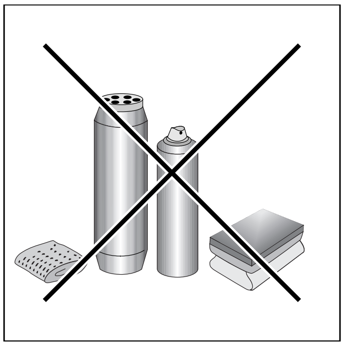


Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью.

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть ***немедленно*** удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.

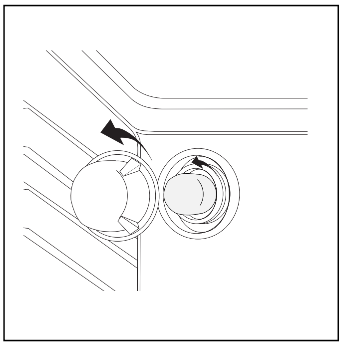


Чистящие средства для керамической поверхности	**Где можно приобрести**
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
  - напряжение 230 В,
  - мощность 25 Вт,
  - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Положение рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки, считая снизу	Время предваритель-ного разогрева духовки (мин)	Положение рукоятки термостата, C°	Время приготов-ления (мин)
1. Статичная духовка	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Запеченная лапша	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курица	1,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	180	90-100
	Кролик	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40
	Форель,запеченная в пакете	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20
	Бисквиты или печенье	0,5	3	10	180	10-15
	Пирог,торт с фруктами	1,1	3	10	180	25-30
	Несладкий пирог	1	3	10	180	30-35
	Дрожжевой пирог	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктовый кекс	1	3	10	170	25-30
2. Нижний нагреватель-ный элемент	Завершающая стадия приготовления					
3. Гриль	Камбала и сепии	1	4	5	Max	8
	Кальмары и креветки на вертеле	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10
4. Двойной гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Макрель	1	4	5	Max	15-20
	Сэндвичи	n.° 4	4	5	Max	5
	На вертеле:					
	- телятина	1,0	-	5	Max	70-80
	- курица	2,0	-	5	Max	70-80

NB: Время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению
При использовании режимов гриля всегда помещайте поддон для сбора жира на 1-й снизу уровень духовки.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

INDESIT

Производитель оставляет за собой право без предупреждения
вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие
эффективность работы оборудования.
Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции,
являются приблизительными.
Производитель не несет ответственности
за незначительные отклонения от указанных величин.

K 3C0 E.C/R

Sporák s elektrickou troubou

Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti MERLONI Elettrodomestici, spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vašim pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Merloni Elettrodomestici spa ke svým dováženým výrobkům, a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Upozornění
Vážený zákazníku, návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Důležité

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:
- **Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.

2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.

3 Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).

4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.

5 Ihned po vybalení spotřebiče překontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí

6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zříká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.

7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinné uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.

8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.

9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.

10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.

11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.

12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.

13 Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbiny a štěrbiny pro odvod přebytečného tepla.

14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.

15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.

16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
- Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
- Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
- Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
- Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.

17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.

18 **Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**

19 Abyste zabránili náhodnému rozlití vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.

20 Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.

21 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.

22 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.

23 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•”/„o”.

24 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.

25 Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění”.

26 **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.

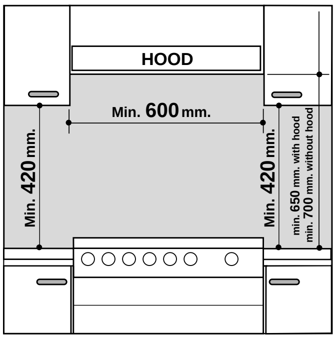
27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

Instalace

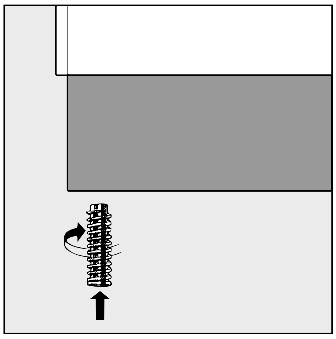
Následující pokyny jsou určeny pro odborné pracovníky, aby podle platných ustanovení mohli provádět instalaci, seřízení a technickou údržbu zařízení.
Důležité: Před prováděním jakýchkoli seřizovacích prací nebo údržby odpojte zařízení od sítě.

Umístění
Zařízení může být umístěno vedle kuchyňského nábytku, který sporák nepřevyšuje. Aby byla instalace sporáku provedena správně, je zapotřebí učinit následující opatření:

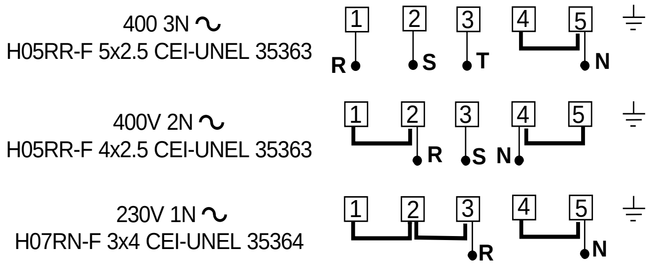
a) Kuchyňské skříňky umístěné vedle sporáku a převyšující sporák musí být umístěny alespoň 200 mm od okraje sporáku.
b) Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze. V každém případě musí být odsavač umístěn alespoň 650 mm nad sporákem.
c) Nástěnné kuchyňské skříňky umístěné vedle odsavače par je zapotřebí umístit do výšky alespoň 420 mm nad úrovní varné desky (viz obrázek).
d) Má-li být sporák umístěn pod nástěnnou kuchyňskou skříňkou, spodek skříňky musí být umístěn ve výšce alespoň 700 mm nad sporákem, viz obrázek.
e) Výřez pro skříňku sporáku by měl mít rozměry uvedené na obrázku.



Vyrovnání
Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček (viz obr. 1), které zašroubujete do závitů v rozích podstavce sporáku.



Elektrické připojení
Napájecí kabel, neboť jeho rozměr závisí na připojení (viz následující diagram).



Instalace napájecího kabelu
Otevření svorkovnice:

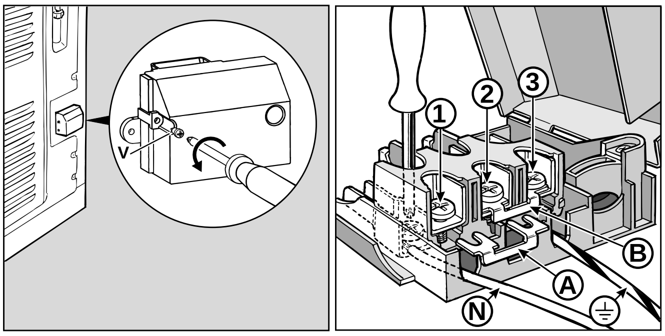
- Vyšroubujte šroub „**V**"
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:

- Podle požadovaného způsobu zapojení nastavte malý propojovací můstek **A-B** (viz obr. 3).

Poznámka: Propojky jsou výrobcem nastaveny na jednofázový rozvod 230 V (kontakty 1-2-3 jsou navzájem propojeny). Můstek 4-5 je umístěn ve spodní části svorkovnice.

- Podle obrázku zapojte vodiče (**N** a ⏚), utáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče na svorky 1-2-3.
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky, zavřete kryt svorkovnice a zajistěte šroubem „**V**".



Připojení napájecího kabelu k síti
Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud zařízení musí být připojeno přímo k síti, je třeba se mezi přístroj a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji.
Před provedením připojení se přesvědčete:

- zda je dostatečně dimenzována elektrická přípojka (pojistky, jističe), zjištěné údaje porovnejte s hodnotami na typovém štítku;
- zda je v bytovém (domovním) rozvodu zajištěno řádné uzemnění odpovídající platným předpisům;
- zda je k zásuvce, popř. vícepólovému vypínači nainstalovaného zařízení snadný přístup.

Technické údaje

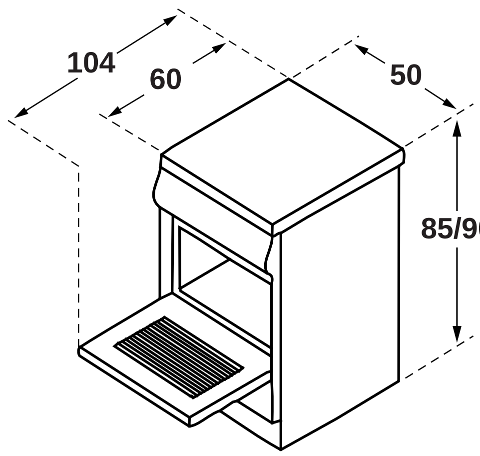
Trouba	
Rozměry	39 × 44 × 34 cm
Objem	58 litrů
Max. pohlcení tepla v troubě	2100 W
Sklokeramická varná deska	
Přední levá varná zóna	1200 W
Zadní levá varná zóna	1700 W
Zadní pravá varná zóna	1200 W
Přední pravá varná zóna	1700 W
Max. pohlcení tepla keramickou varnou deskou	5800 W

ENERGY LABEL (ENERGETICKÝ ŠTÍTEK)
Směrnice 2002/40/CE o energetických štítcích pro elektrické trouby
Norma EN 50304
Prohlášení o spotřebě energie pro třídu přirozené konvekce.
Funkce ohřevu: Statický ohřev

Napájecí napětí a frekvence	
	230V/400V 3N AC 50/60 Hz
Vnitřní rozměry prostoru pro ohřev pokrmu	
	Šířka: 42 cm
	Hloubka: 44 cm
	Výška: 23 cm

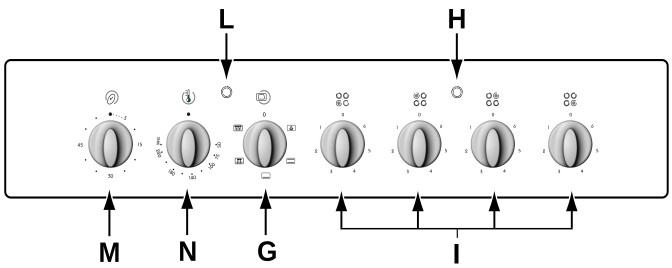
Toto zařízení vyhovuje následujícím směrnicím EHS:

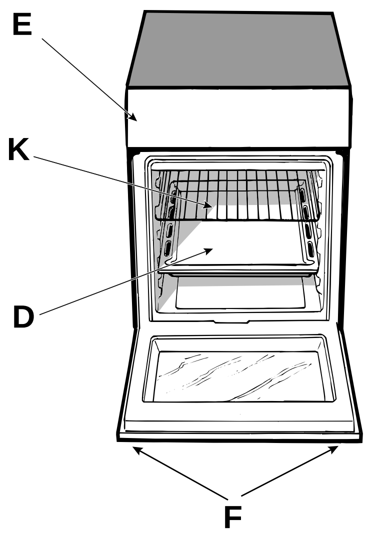
- 73/23/**EEC** z 19. 2. 1973 (Nízké napětí) a následným úpravám;
- 89/336/**EEC** z 3. 5. 1989 (Elektromagnetická kompatibi-lita) a následným úpravám;
- 93/68/**EEC** z 22. 7. 1993 a následným úpravám.



Sporák s elektrickou troubou

D Plech na odkapávání, popř. pečící plech
E Ovládací panel
F Nastavitelné nohy
G Knoflík volby pečících režimů
H Zelená kontrolka (Indikátor zahřívání elektrické plotýnky)
K Pečící rošt
I Regulační knoflíky elektrických plotýnek
L Indikátor zahřívání trouby
M Tlačítko časovače
N Knoflík pro nastavení teploty v troubě





Návod k používání zařízení

Různé pečící režimy, kterými je trouba vybavena, lze volit pomocí regulačních knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

Pozor: Před prvním použitím trouby a grilu troubu přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože se vypalují zbytky konzervačních činidel, které troubu a gril chránily během skladování.

Pozor: Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečící nádobě. Pečící nádoby (nádoby, alobal apod.) vždy umisťujte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby. Rošt je součástí dodávaného příslušenství.

Knoflíky pro ovládání trouby
Pomocí těchto dvou knoflíků můžete volit různé režimy trouby a nastavovat teplotu pečení vhodnou pro přípravu pokrmu. Různé pečící režimy jsou nastavovány pomocí dvou knoflíků:
G – knoflík volby pečícího režimu (identifikován symbolem);

N – knoflík termostatu (identifikován symbolem) na panelu trouby.
Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než **„0”**, zapne se osvětlení trouby; Při nastavení knoflíku do polohy můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Během doby, kdy je zapnuto osvětlení trouby, se má za to, že je trouba používána. Osvětlení trouby zůstává zapnuto po celou dobu, co je trouba používána.

1. Statický režim
- Poloha knoflíku **„G”:**
- Poloha knoflíku **„N”:** mezi **50°C** a **Max**

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim umožňuje přípravu jakéhokoliv typu pokrmu, a to díky vynikajícímu rozložení teploty uvnitř trouby.

2. Spodní topné těleso
- Poloha knoflíku **„G”:**
- Poloha knoflíku **„N”:** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se osvětlení trouby a dolní topné těleso. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim doporučujeme použít pro dopečení připravovaného pokrmu (umístěného na pečícím plechu), který je již na povrchu dobře upečený, ale uvnitř ještě nedopečený. Dále je tento režim vhodné použít pro přípravu koláče pokrytého ovocem nebo džemem. Uvědomte si, že v tomto režimu nelze vždy dosáhnout uvnitř trouby maximální teploty (250°C), pokud se nejedná o přípravu koláčů, které vyžadují teplotu nižší nebo rovnou 180°C.

3. Gril
- Poloha knoflíku **„G”:**
- Poloha knoflíku **„N”: Max**

Zapne se světlo trouby a gril s infračerveným zářením. Také se zapne otáčivý motor grilu. Při grilování působí na pokrm vysoká teplota přímo, takže výsledkem je pokrm na povrchu dobře upečený a uvnitř šťavnatý a křehký.

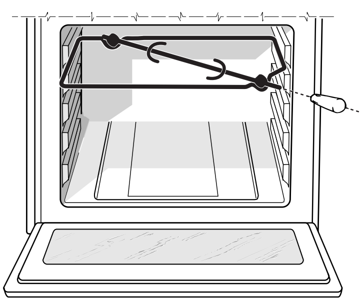
4. Dvojitý gril
- Poloha knoflíku **„G”:**
- Poloha knoflíku **„N”: Max**

Zapne se světlo trouby a dvojité topné těleso grilu. Také se zapne otáčivý motor grilu. Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. Dvojitý gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.
Důležité: Během doby, kdy používáte gril, je třeba ponechat dvířka trouby zavřená. Dosáhnete tak lepších výsledků a **ušetříte energii (cca 10%)**.
Pokud používáte gril, umístěte pečící rošt na dolní patra (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečící rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráníte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

Indikátor zahřívání trouby (L)
Signalizuje, že trouba se zahřívá. Zhasne, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne hodnoty nastavené knoflíkem termostatu. V tomto okamžiku střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky znamená, že termostat pracuje správně a udržuje teplotu v troubě na stálé úrovni.

Pozor
Zabraňte dětem, aby se dotkly dvířek trouby, protože ta jsou během provozu trouby zahřátá na vysokou teplotu.

Otáčející se rošt
Pro obsluhu otáčejícího se roštu proveďte následující:
a) umístěte plech pro zachycení odkapávajícího tuku na první úroveň ;
b) na čtvrtou úroveň umístěte speciální podporu otáčejícího se roštu a jeden konec roštu zasuňte do speciálního otvoru v podpoře umístěného u zadní strany trouby;
c) rošt uvedete do provozu nastavením knoflíku volby režimů (**G**) do polohy (50% celkového výkonu grilu) u malých porcí pokrmu, nebo do polohy (celý výkon grilu).



Knoflík časovače
Abyste mohli tuto funkci použít, je třeba knoflík „**M**” otočit o jednu otáčku proti směru hodinových ručiček ↻, poté pohybem v opačném směru ↺ nastavte ukazatel na panelu na značku, která odpovídá požadovanému počtu minut na knoflíku.

Praktické rady při pečení

Trouba Vám nabízí různé způsoby umožňující připravit jakýkoliv druh pokrmu co nejlepším způsobem. Postupem času se jistě naučíte maximálně využívat všech výhod tohoto všestranného sporáku. Následující pokyny jsou pouze orientační, v případě potřeby je můžete obměňovat.

Pečení koláčů

Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby (po 15ti minutách předehřívání). Vždy vyčkejte, až se trouba zahřeje. Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160°C/ 200°C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Obecně platí:

Hotové pečivo je příliš suché
Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

Dort se slehl
Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé
Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.
Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)
Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Pečení ryb a masa

Pro úpravu drůbeže, ryb a ostatního bílého masa používejte nižší teploty (150°C – 175°C). Připravujete–li v troubě červené maso a přejete–li si, aby bylo na povrchu řádně propečené, ale uvnitř zůstalo šťavnaté, začněte při vyšší teplotě (200°C až 220°C) a po krátké době ji snižte. Obecně platí, že čím je pečeně větší, tím nižší teplotu a delší dobu pečení je třeba použít. Maso uložte doprostřed roštu a podložte odkapávacím tácem na stékající omastek. Rošt zasuňte do prostředních drážek. Přejete–li si, aby více tepla působilo zespod, použijte první patro.

Použití grilu

Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.

Při grilování umístěte rošt na jednu z nižších úrovní (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný na první úrovni odspodu, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.

Důležité: Připravujete-li pokrm v režimu grilování, ponechejte dvířka trouby zavřená. Nejenže docílíte lepších výsledků, **ale také uspoříte cca 10% energie.** V tabulce jsou uvedeny doporučené teploty, doby pečení a úrovně, které Vám zajistí nejlepší výsledky.

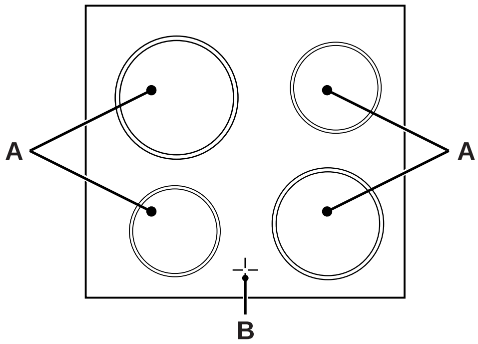
Pokyny k používání keramické varné desky

Popis

Varná deska je vybavena varnými zónami pracujícími na bázi sálavého tepla. Topná tělesa jsou umístěna pod povrchem keramické desky, v zapnutém stavu červeně svítí.

A. Varná zóna

B. Kontrolka udávající, zda je příslušná varná zóna v provozu, svítí i po vypnutí plotýnky/varné zóny, dokud její teplota přesahuje 60°C.



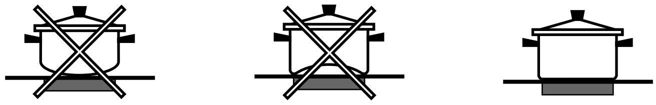
Popis topných prvků

Varné zóny se sálavým teplem jsou tvořeny kruhovým topným prvkem. Červené světlo se na nich rozsvítí až po zhruba 10 – 20 sekundách po zapnutí.

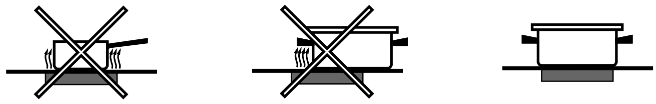
Používání keramické varné desky

Chcete–li s varnou deskou dosahovat optimálních výsledků, řiďte se při přípravě pokrmů následujícími pokyny:

- Pro vaření na sklokeramické varné desce lze používat všechny typy pánví a hrnců. Jejich dno ovšem musí být perfektně rovné. Čím silnější je dno pánve nebo hrnce, tím lépe je teplo rozloženo.



- Používejte nádoby s odpovídajícím průměrem. Nádoba by měla pokrýt celou plochu varné zóny, aby bylo maximálně využito uvolňované teplo.



- Ujistěte se, že dno nádoby je suché a čisté. Zajistíte tak lepší kontakt a delší životnost varné desky i samotného nádobí.
- Na keramické desce nevařte nikdy v nádobí, které používáte na plynovém sporáku. Intenzivní žár z plynového hořáku může totiž zdeformovat dno nádoby. Ta pak při vaření na keramické desce nebude dosahovat požadovaných výsledků.

Praktické rady při používání elektrických plotýnek

Regulační knoflíky elektrických plotýnek (I)

Sporáky mohou být vybaveny různými kombinacemi standardních, „rychlých” a automatických plotýnek („rychlé” plotýnky mají ve středu červenou tečku, automatické hliníkový kotouč).

Abyste zamezili úniku tepla nebo případnému poškození plotýnek, doporučujeme používat nádoby s rovným dnem a průměrem, minimálně stejně velkým, jako je průměr plotýnky.

V tabulce jsou uvedeny příklady použití plotýnek při nastavení regulačních knoflíků na odpovídající stupeň.

Poloha	Normální nebo rychlovarná plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
3	Vaření velkých množství jídla a „eintopfů"
4	Pečení (střední)
5	Pečení (prudší)
6	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

Indikátor zahřívání elektrické plotýnky (H)

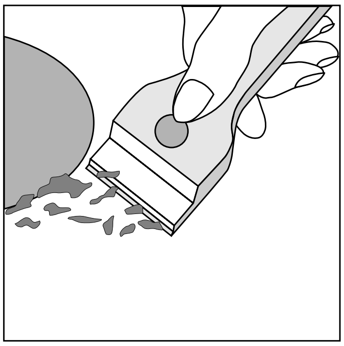
Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání elektrické plotýnky.

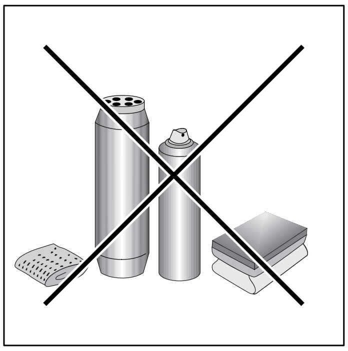
Obvyklé čištění a údržba

Před každým čištěním vypněte sporák ze sítě.
Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

- Necistete prostrednictvím zarízení využívajících páru.
- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřek trouby čistěte co nejčastěji a to během doby, kdy je ještě teplý. Používejte teplotu vodu s přídavkem saponátu. Poté jej důkladně opláchněte a vysušte.
- Dlouhodobý styk s vodou o vysokém obsahu vápníku nebo s čistícími prostředky na bázi fosforu může na nerezové oceli zanechat skvrny. Doporučujeme proto rám po čištění dostatečně opláchnout a utřít do sucha. Měli byste též urychleně odstranit vodu, která příp. přeteče z hrnců;
- Zabraňte tomu, aby na ovládacím panelu zaschly nečistoty nebo mastnota. Používejte jemné houby nebo měkké hadříky, aby nedošlo k poškrábání smaltovaných částí nebo ploch z lesklé oceli.

Čištění povrchu varné desky
Před vařením je vždy nutné keramickou desku otřít vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla. Desku je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou s jemným saponátem. Občas může být potřeba vyčistit povrch speciálním čistícím prostředkem na sklokeramické desky. Nejprve odstraňte zbytky jídla a tuku pomocí stěrky typu CERA (není součástí dodávaného příslušenství) nebo žiletky.
Potom, dokud je deska ještě teplá, ji vyčistěte vhodným čistícím prostředkem a papírovým ručníkem.
Varnou desku nakonec opláchněte a vytřete do sucha čistým hadříkem. Pokud se na povrchu desky nataví předměty z umělé hmoty nebo hliníkové fólie, odstraňte je **ihned**, ještě z horkého povrchu škrabkou. Zabráníte tak případnému poškození povrchu sklokeramické varné desky. Pokud se na povrchu varné desky nataví cukr nebo pokrmy s obsahem cukru, také je ihned odstraňte. Na čištění nepoužívejte drsné houby, drátěnky a korozívní čistící prostředky jako např. spreje na čištění trub nebo odstraňovače skvrn.

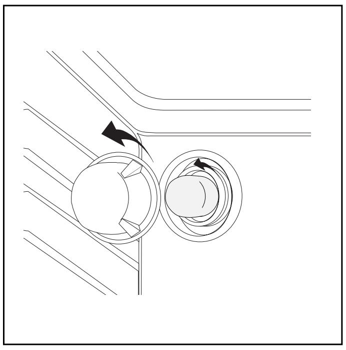




Prostředek na čištění keramické varné desky	**Prodejna, kde jej můžete zakoupit**
Čistící stěrka, škrabka	Prodejny pro stavebníky a kutily,
Náhradní ostří do škrabky	Prodejny pro stavebníky a kutily, Drogerie, Supermarkety
COLLO luneta HOB BRITE Prostředek na čištění sklokeramických varných desek SWISSCLEANER	Drogerie, Obchody s obuví, Železářství, Specializované prodejny elektrospotřebičů, Supermarkety a obchodní domy

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Buď vytáhněte síťový přívod trouby ze zásuvky (je-li to možné) nebo troubu odpojte od sítě vypnutím vícepólového přepínače používaného pro připojení trouby ke zdroji el. energie.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
  - Napětí 230/240 V
  - Příkon 25 W
  - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.



Poloha knofl. volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmot. (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Knoflík termostatu	Doba vaření (min.)
1 Statický režim	Lasagne (plněné těstoviny)	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni (těstoviny)	2,5	3	5	200	30-35
	Gratinované těstoviny	2,0	3	5	200	30-35
	Telecí	1,7	2	10	180	60-70
	Kuře	1,5	3	10	200	80-90
	Kachna	1,8	3	10	180	90-100
	Králík	2	3	10	180	70-80
	Vepřové	2,1	3	10	180	70-80
	Jehněčí	1,8	3	10	180	70-80
	Makrela	1,1	2	5	180	30-40
	Růžicha	1,5	2	5	180	30-35
	Pstruh pečený v alobalu	1	2	5	180	25-30
	Neapolská pizza	1	2	15	220	15-20
	Cukroví nebo koláčky	0,5	3	10	180	10-15
	Dortový korpus nebo ovocný koláč	1,1	3	10	180	25-30
	Pikantní plněný závin	1	3	10	180	30-35
	Kynutý koláč	0,5	3	10	160	25-30
	Ovocný koláč	1	3	10	170	25-30
2 Spodní topné těleso	Dokončení pokrmu					
3 Gril	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
4 Dvojitý gril	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se rožněm					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80

Poznámka: Doby peèení jsou pouze orientaèní a mohou se mìnit v závislosti na Vašich osobních preferencích. Pokud používáte režim grilu nebo dvojitého grilu, vždy na první patro odspodu umístìte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:
http://www.merloni.cz
http://www.indesit.cz
http://www.ariston.cz

Garantem servisu pro Českou republiku je firma
AP servis AR s.r.o., tel.: 02/71 74 20 67

Merloni Elettrodomestici s.r.o.
U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3,
Česká republika

www.Merloni.com

Merloni Elettrodomestici spa

viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954

Wichtige Sicherheitshinweise

Um die LEISTUNGSFÄHIGKEIT und SICHERHEIT dieses Gerätes zu gewährleisten, bitten wir Sie, folgendes beachten zu wollen:

- Wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren
- Verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

1 Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.

2 Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.

3 **Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen 2 Unterschränke).**

4 Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.

5 Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, da sie eine große Gefahrenquelle darstellen.

6 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

7 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

8 Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

9 Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.

10 Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm oder höher zwischengeschaltet werden.

11 Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Dieser muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, dass der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, dass die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.

12 Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.

13 Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.

14 Das Versorgungskabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, oder sollte es ausgewechselt werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller anerkannte Kundendienststelle.

15 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

16 Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
- Verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
- Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
- Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.

17 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers, oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.

18 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.

19 Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Brenner und auf die Elektroplatten, um Unfälle durch Umkippen derselben zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf die Kochstelle, dass ein zufälliges Anstoßen vermieden wird.

20 Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin ...) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.

21 Achten Sie bitte darauf, dass bei Benutzen von kleinen Elektrohausgeräten in Kochstellennähe das Versorgungskabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.

22 Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position „•“/“¡“ befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.

23 **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Vermeiden Sie demnach, diese zu berühren und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**

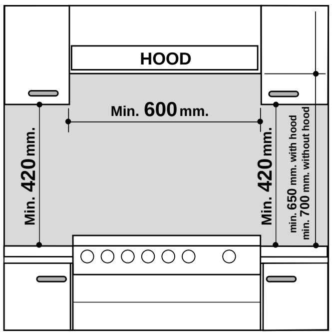
24 Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann.

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.
Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.

Aufstellung

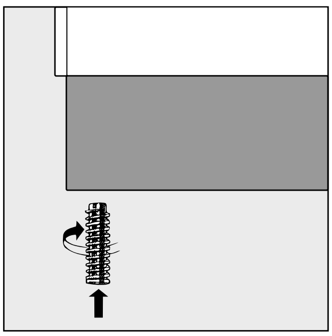
Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Um eine korrekte Installation des Herdes zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

a) Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die des Kochfeldes überschreiten, müssen einen Abstand von mindestens 200 mm vom Rand des Kochfeldes aufweisen.
b) Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.
c) Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm vom Kochfeld aufzuhängen (siehe Abbildung).
d) Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, muß bei Anbringen desselben ein Abstand von mindestens 700 mm (Millimeter) vom Kochfeld eingehalten werden.
e) Der Schrankumbau muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.



Nivellieren

Um den Herd korrekt eben ausrichten zu können, werden höhenverstellbare Stellfüße mitgeliefert (siehe Abb. 1), die in die entsprechenden Sitze (in den unteren Geräteecken) eingeschraubt werden können.



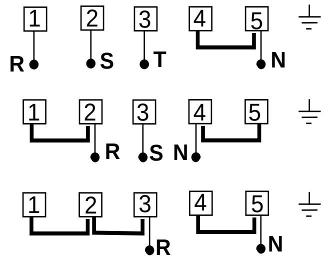
Elektroanschluss

Das Zuleitungskabel ist je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen (siehe nachfolgendes Anschlussschema).

400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

400V 2N ~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

230V 1N ~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

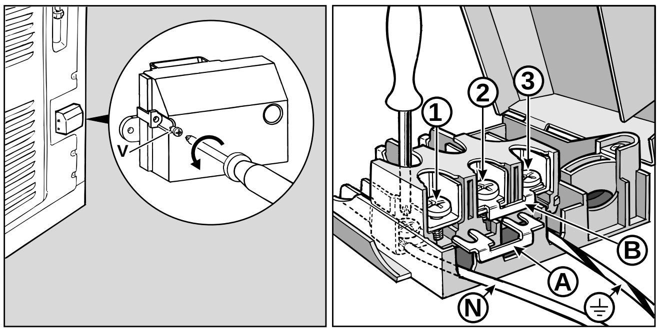


Installation des Netzkabels

Öffnen des Klemmengehäuses:
- die Schraube „**V**“ herausschrauben;
- Deckel des Klemmengehäuses öffnen.

Zur Installation des Netzkabels verfahren Sie nun wie folgt:
- Die Anschlüsse **A-B** je nach der Art des gewünschten Anschlusses gemäß dem Schaltbild der Abbildung 3 herstellen.

Anmerkung: Diese Anschlüsse sind werkseitig für einen 220 V Einphasen-Anschluss vorgesehen (die Kontakte 1-2-3 sind untereinander verbunden). Die Brücke 4-5 befindet sich im unteren Teil des Klemmengehäuses.
- Die Drähte (**N** und ⏚) wie auf der Abbildung veranschaulicht anschließen und mittels der entsprechenden Schrauben befestigen.
- Befestigen Sie die restlichen Drähte an den Klemmen 1-2-3.
- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und bringen Sie den Deckel wieder an.



Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker, für die auf dem Typenschild angegebene Belastung. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontakt-Mindestöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. Dieser Schalter muss der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entsprechen (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlaufen, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:
- das Druckminderventil und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- Die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Herd leicht zugänglich ist.

Technische Eigenschaften

Backofen	
Abmessungen (BxTxH)	39x44x34 cm
Nutzvolumen	58 Liter
Bedarfsspitze des Backofens	2100 W

Glaskeramik-Kochfeld	
Vorne links	1200 W
Hinten links	1700 W
Hinten rechts	1200 W
Vorne links	1700 W
Bedarfsspitze des Glaskeramik-Kochfeldes	5800 W

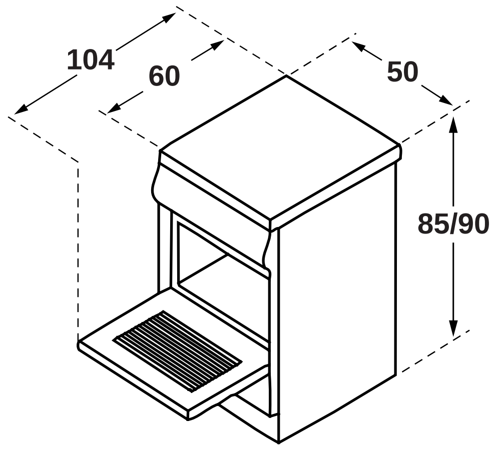
ENERGY LABEL
ENERGIE-ETIKETT
Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Deklarierte Energieverbrauchsklasse Natürliche Konvektion
Heizfunktion: Statisch

Spannung und Frequenz
230V / 400V 3N AC 50/60 Hz

Nutzabmessungen des Geschirrwagens:
Breite: 42 cm
Tiefe: 44 cm
Höhe: 23 cm

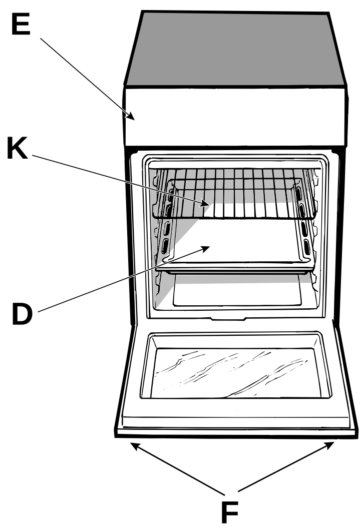
Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

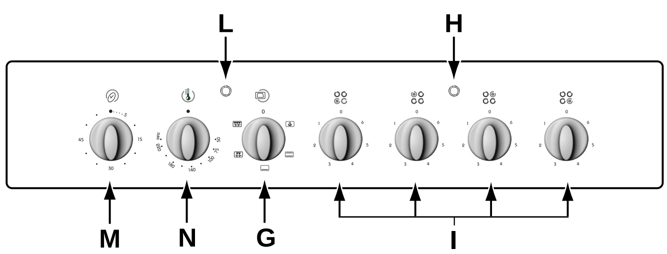
- 73/23/**EWG** vom19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.



Herd mit Elektrischem Backofen und Glaskeramik-Kochfeld

D. **Fettpfanne bzw. Backblech**
E. **Schalterblende**
F. **Verstellbare Füße bzw. Beine**
G. **Funktionswähler**
H. **Grüne Kontrollleuchte**
I. **Kochzonen-Reglerknöpfe**
K. **Backofenrost**
L. **Backofen-Betriebskontrolleuchte**
M. **Kurzzeitwecker**
N. **Thermostatenregler**





Die Wahl der einzelnen Funktionen erfolgt mittels der auf der Schalterblende angeordneten Reglerknöpfe.

Zur Beachtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und **geschlossener** Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie die unterste Einschubhöhe bitte nur bei Einsatz des Bratspießes (wo vorhanden). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Boden des eingeschalteten Backofens, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) auf die mit dem Gerät gelieferten und in die Führungsschienen eingesetzten Backofenroste.

Backofenregler

Mittels dieser beiden Regler können die einzelnen Backofenfunktionen und die für die Speisen geeignetste Gartemperatur gewählt werden. Eingestellt werden diese Garfunktionen mittels der beiden Drehknöpfe:

G -Funktionswähler (gekennzeichnet durch das Symbol) und

N - Thermostatenregler (gekennzeichnet durch das Symbol).

Bei jeder von der mit dem Symbol "**o**" gekennzeichneten Position 'AUS' abweichenden Einstellung schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein. Mittels des mit dem Symbol gekennzeichneten Schalters kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, auch wenn kein Heizelement aktiviert wurde. Das Aufleuchten des Backofenlichtes ist ein Zeichen dafür, dass sich der Backofen in Betrieb befindet; das Licht bleibt während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

1. "Statischer Backofen"

- Einstellung des Drehknopfes "**G**"
- Einstellung des Drehknopfes "**N**": wahlweise zwischen **50**°C und **Max**

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein und die beiden Heizelemente (Elektrowiderstände) setzen sich in Betrieb. Die über den Thermostatenregler eingestellte Temperatur wird automatisch erreicht und dank des Thermostaten konstant gehalten. Dank der optimalen Wärmeverteilung können mittels dieser Funktion Speisen jeglicher Art gegart werden.

2. Unterer Heizwiderstand

- Einstellung des Drehknopfes "**G**":
- Einstellung des Drehknopfes "**N**": wahlweise zwischen **50**°C und **Max**

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein und das untere Heizelement setzt sich in Betrieb. Die über den Thermostatenregler eingestellte Temperatur wird automatisch erreicht und konstant gehalten. Diese Einstellung wird empfohlen, um die Speisen (in Back- oder Auflaufformen), die an der Oberfläche bereits gar, in der Mitte jedoch noch etwas weich sind, fertig garen zu lassen, sowie für Kuchen bzw. Obsttorten, die nur geringe Oberhitze verlangen. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass bei Einstellung dieser Funktion die maximale Temperatur (250°C) im Innern des Backofens nicht erreicht wird; deshalb sollte sie zum Garen von Speisen nicht konstant eingeschaltet bleiben, es sei denn, es handele sich um Torten die bei 180°C (oder niedrigerer Temperatur) gebacken werden sollen.

3. "Grill"

- Einstellung des Drehknopfes "**G**":
- Einstellung des Drehknopfes "**N**": **Max**

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, der Infrarotgrill und der Bratspieß-Motor setzen sich in Betrieb. Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, wodurch verhindert wird, dass Fleischsaft austritt; das Fleisch bleibt somit zarter.

4. "Doppelgrill"

- Einstellung des Drehknopfes "**G**":
- Einstellung des Drehknopfes "**N**": **Max**

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, der doppelte Heizwiderstand des Grills und der Bratspieß-Motor setzen sich in Betrieb Dieser Grill ist erheblich größer als die herkömmlichen, und dank seines völlig neuen Designs wird das Garvermögen um 50% gesteigert. Beim Doppelgrill wird auch die Beheizung der Ecken gewährleistet.

Wichtig: Schließen Sie beim Grillen bitte die Backofentür, **das spart Energie (ca. 10%)** und gewährleistet auch bessere Resultate. Schieben Sie den Backofenrost in die unteren Führungen ein (siehe Tabelle Back/Brat-Hinweise). Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Schiene, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Kontrollleuchte Backofenthermostat (L)

Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrolleuchte erlischt nach Erreichen der mittels des Reglerknopfes eingestellten Temperatur im Backofeninnern. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollleuchte zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet, und die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

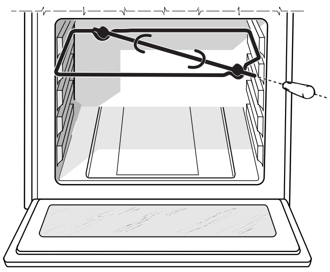
Achtung

Bei eingeschaltetem Backofen könnte die Tür sehr heiß werden, demnach sollten Kinder ferngehalten werden.

Bratspieß

Zur Inbetriebnahme des Bratspießes verfahren Sie wie folgt:

a) Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. (unterste) Führung;
b) schieben Sie die Bratspießhalterung auf die 4. Führung (von unten) und stecken Sie den Spieß durch das entsprechende Loch in die auf der Backofenrückwand befindliche Vorrichtung;
c) setzen Sie nun den Bratspieß in Betrieb; drehen Sie hierzu den Knopf "**G**" auf Position (50% der gesamten Grillleistung) bei kleinen Portionen, oder auf Position (Gesamtleistung des Grills).



Kurzzeitwecker

Zur Inbetriebnahme des Kurzzeitweckers muss das Läutewerk durch eine fast vollständige Umdrehung des Knopfes "**M**" nach rechts ; aufgedreht werden; drehen Sie den Knopf daraufhin wieder zurück , auf die gewünschten Minuten; die Zahl der eingestellten Minuten muss mit dem auf der Schalterblende befindlichen Bezugszeichen übereinstimmen.

Praktische Back-/Brathinweise

Der Backofen stellt Ihnen eine umfangreiche Programmpalette zur Verfügung, um jede Speise optimal garen zu können.
Im Laufe der Zeit werden Sie dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen wissen, demnach gelten die nachstehenden Anleitungen nur als Richtlinie, die Sie durch Ihre persönliche Erfahrung erweitern können.

Backen
Schieben Sie das Backwerk immer in den heißen Backofen; halten Sie die Vorheizzeit (10-15 Minuten) stets ein. Die zum Backen erforderlichen Temperaturen liegen normalerweise bei 160°C - 200°C. Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern. Rührteige dürfen nicht zu dünnflüssig sein, um die Backzeit nicht zu sehr zu verlängern. Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist ?
Das nächste Mal stellen Sie eine um 10°C höhere Temperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen zusammenfällt ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur ein.
Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist ?
Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.
Der Kuchen sich nicht aus der Form löst ?
Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl oder legen Sie Backpapier in die Form.

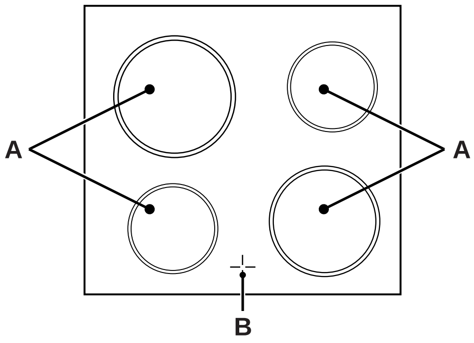
Fisch und Fleisch
Große Braten von mindestens 1 kg verwenden, um ein Austrocknen zu vermeiden. Für Geflügel und Fisch ist eine niedrigere Temperatur (150°C - 175°C) einzustellen. Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen aber saftig bleiben soll, ist das Fleisch bei hoher Temperatur (200 - 220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen. Als Richtlinie gilt: je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie den Braten in die Mitte auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne unter den Rost, um das abtropfende Fett aufzufangen. Den Rost so einschieben, daß sich der Braten auf der mittleren Einschubhöhe befindet. Wird mehr Unterhitze gewünscht, muß der Braten auf eine niedrigere Ebene eingeschoben werden. Um einen schmackhaften Braten zu erhalten, belegen Sie das Fleisch mit Speckscheiben und schieben Sie es auf eine höhere Ebene ein.

Grillen
Bei allen Grillpositionen raten wir, den Temperaturregler auf die höchste Stufe zu drehen, nur so arbeitet der Grill, der mitt ch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können. Setzen Sie den Grillrost auf die oberen Führungen (siehe Tabelle), und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.
Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern **sparen auch Energie (ca. 10%)**. Die zum optimalen Garen bzw. Backen empfohlenen Temperaturen, Zeiten und Einstellungen entnehmen Sie bitte der Tabelle 1.

Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

Beschreibung
Die Kochfelder sind mit elektrischen Heizstrahlern bestückt, die sich unter den Kochzonen befinden, die bei Inbetriebnahme glühend werden.

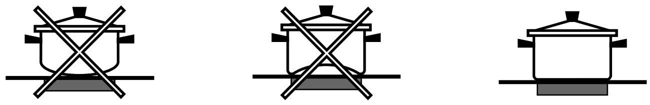
A. Kochzone **(A).**
B. Kontrolllampen, die darauf aufmerksam machen, dass die entsprechenden Zonen eine Temperatur von 60°C übersteigen, auch wenn die Kochzone bereits ausgeschaltet wurde.



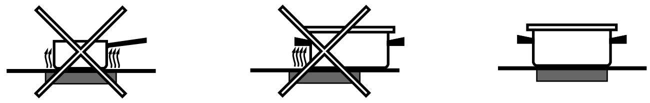
Beschreibung der Heizelemente
Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes
Um optimale Leistungen Ihres Glaskeramik-Kochfeldes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten.

- Auf Glaskeramik-Kochfeldern kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden. Die Böden müssen jedoch perfekt glatt sein. Ein stärkerer Boden garantiert jedoch eine gleichmäßigere Hitzeverteilung.



- Achten Sie darauf, dass der Topfboden die Kochzone gänzlich ausfüllt: sonst geht ungenutzte Energie verloren.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Geschirrs trocken und sauber ist: Hierdurch wird eine perfekte Auflage auf der Kochzone sowie eine längere Lebensdauer Ihres Glaskeramik-Kochfeldes und Ihrer Töpfe gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das bereits auf Gasherden verwendet wurde. Durch die stark konzentrierte Hitze der Gasbrenner könnten sich die Böden etwas verformt haben, und somit keine optimalen Kochresultate bei Einsatz auf einem Glaskeramik-Kochfeld mehr gewährleisten.

Praktische Ratschläge zum Einsatz der Elektroplatten

Reglerknöpfe für die Elektroplatten des Kochfeldes (I)

Die Herde können mit Standard-, Schnellaufheiz- und Automatik-Elektroplatten in unterschiedlichen Kombinationen, bestückt sein (die Schnellaufheizplatte ist durch einen roten Punkt gekennzeichnet, die Automatik-Platten durch eine Alu-Diskette in der Mitte).
Um zu große Wärmeverluste und Schäden an den Platten zu verhindern, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Elektroplatte.
Der Tabelle können Sie entnehmen, welche Platte und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Grüne Kontrollleuchte (H)
Diese Kontrollleuchte blinkt auf, wenn eine Kochzone eingeschaltet wird.

Praktische Back-/Brathinweise

1 Statischer Backofen	Gerichte	Gewicht (kg)	Einschub-Höhe von unten	Vorheizzeit (Minuten)	Position Thermostaten-Regler	Garzeit (Minuten)
1 Statischer Backofen	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Nudelauflauf	2,0	3	5	200	30-35
	Kalb	1,7	2	10	180	60-70
	Hähnchen	1,5	3	10	200	80-90
	Ente	1,8	3	10	180	90-100
	Kaninchen	2	3	10	180	70-80
	Schwein	2,1	3	10	180	70-80
	Lamm	1,8	3	10	180	70-80
	Makrele	1,1	2	5	180	30-40
	Makrelen	1,5	2	5	180	30-35
	Seezunge in Silberfolie	1	2	5	180	25-30
	Neapoletanische Pizza	1	2	15	220	15-20
	Gebäck	0,5	3	10	180	10-15
	Flan u. sonstige Kuchen o. Hefe	1,1	3	10	180	25-30
	Quiche	1	3	10	180	30-35
	Hefekuchen	0,5	3	10	160	25-30
	Obstkuchen	1	3	10	170	25-30
2 Unterhitze	Nachgaren von Speisen					
3 Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	Max	8
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	5	Max	4
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrillte Gemüse	1	3/4	5	Max	8-10
4 Doppelgrill	Kalbsteaks	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1,5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	n.° 4	4	5	Max	5
	Drehspieß					
	Kalbfleisch am Spieß	1,0	-	5	Max	70-80
	Huhn am Spieß	2,0	-	5	Max	70-80

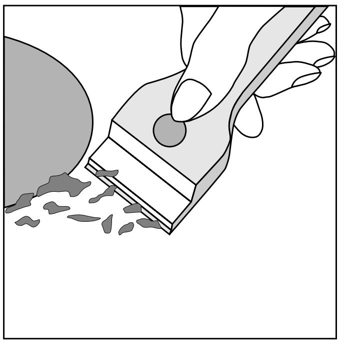
NB.: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills oder des Doppelgrills ist die Fettpfanne in die unterste Führung zu setzen.

Vor jeder Reinigung und Pflege muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, dass:

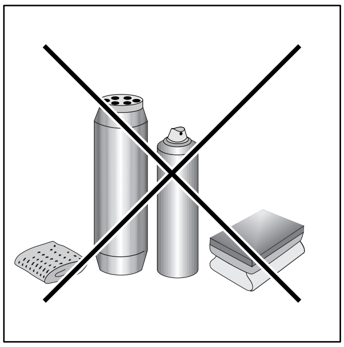
- Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile nur mit lauwarmem Wasser und nicht mit Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben; auch Wassertropfen sollten sofort trockengerieben werden;
- Reinigen Sie auch die Schalterblende regelmäßig, um zu vermeiden, dass Unreinheiten und Fett darauf ablagern. Verwenden Sie weiche Schwämme oder weiche Tücher, um die emaillierten Teile sowie die Hochglanzteile aus Edelstahl nicht zu verkratzen.

Reinigung der Kochfeld-Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um sämtliche Staubreste oder eventuelle alte Kochreste zu beseitigen. Das Kochfeld sollte regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge gereinigt werden. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem für Glas geeigneten Flachschaber CERA (nicht mitgeliefert).



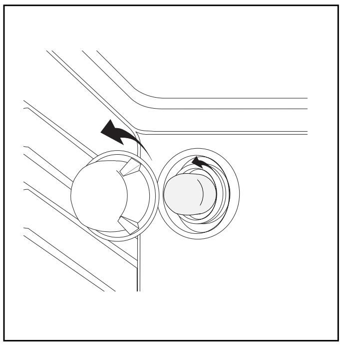
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu ein weiches Papiertuch und ein geeignetes Reinigungsmittel. Spülen Sie es dann klar nach und reiben Sie es mit einem sauberen weichen Tuch trocken. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe müssen **sofort** mit einem Klingenschaber entfernt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt würde. Dasselbe gilt für Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Vermeiden Sie auch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays oder Fleckenentferner.



Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

Austausch der Backofenlampe

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (wenn zugänglich), oder unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Backofen durch Abschalten des allpoligen Schalters.
- Die Glasabdeckung der Lampenhalterung herausdrehen.
- Die Lampe herausschrauben und durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) nachstehender Eigenschaften ersetzen:
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 25W
  - Sockel E14
- Setzen Sie den Gehäusedeckel wieder auf und stellen Sie die Stromzufuhr zum Backofen wieder her.



Препоръки за безопасност

За гарантиране на ефективността и безопасността на уреда, ние препоръчваме:
- **обаждайте се само на оторизирани от производителя сервизни центрове**
- **използвайте винаги оригинални резервни части**

1 Този уред не е професионален и е предназначен само за домашна употреба.
2 Тази инструкция е само за тези страни чиито символи са изписани на книжката.
3 **Тази инструкция се отнася само за уреди клас 1 (изолирани) или клас 2, подклас 1 (инсталирани между два шкафа).**
4 Преди работа с уреда прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация. Тя съдържа необходимата информация за правилния монтаж и начин на работа и поддръжка.
5 Проверете целостта на уреда след като го извадите от опаковката. Ако имате макар и минимални съмнения, потърсете помощта на квалифициран персонал.Не оставяйте опаковъчните материали (пластмасови пликчета, полистирол, пирони и др.) за игра на деца, тъй като могат да се окажат опасни за тях.
6 Монтажът е за сметка на купувача и трябва да се извърши от квалифицирани специалисти според инструкциите на производителя. Неправилното монтиране може да причини щети на хора, животни или предмети, за които производителят не носи отговорност.
7 Електрическата безопасност на уреда е гарантирана когато той е правилно свързан в изправна ел. инсталация, надеждно заземена според стандартните норми за сигурност. Препоръчва се лично да проверите това основно изискване за сигурност и в случай на съмнение да изискате щателна проверка на ел. инсталацията от страна на квалифицирани специалисти.Производителят не е отговорен за щети по причина на евентуално незаземена инсталация.
8 Преди да извършите свързването, проверете дали данните на уреда отговарят на тези на ел. инсталацията.
9 Проверете дали капацитетът на инсталацията и на контактите е подходящ за максималната мощност на уреда, посочена на съответната табела. При съмнения се консултирайте със специалист.
10 При извършване на монтажа е необходим многополюсен прекъсвач с разстояние между клемите поне 3 мм.
11 Ако щепселът и контактът са несъвместими, щепсела трябва да се смени от квалифициран техник, който трябва да провери дали захранващият кабел може да поеме консумираната от уреда мощност. Не се препоръчва използването на адаптори, удължители и разклонители. Ако все пак това се окаже необходимо, използвайте единствено обикновени адаптори и подходящи удължители, като внимавате да не надвишите техните граници за сила на тока и напрежение.
12 В случай, че няма да използвате уреда дълго време е добре да го изключите от основния прекъсвач и/или захранването на газ.
13 Не запушвайте отворите за вентилация и топлообмен.
14 Не сменяйте захранващия кабел сами. Ако това се окаже необходимо, потърсете помощта на специализирания сервиз на производителя.
15 Уредът трябва да се използва единствено за целта, за която е създаден. Всякаква друга употреба (напр. затопляне на помещения) се счита за несвойствена и следователно опасна.Производителят не носи отговорност за евентуални щети, причинени от несвойствена, погрешна или неразумна работа с уреда.
16 При работа с какъвто и да е електрически уред съблюдавайте следните основни правила:
- не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце;
- не трябва да сте боси докато боравите с него;
- избягвайте употребата на удължители;
- не дърпайте кабела, за да изключите уреда от контакта;
- не го оставяйте на атмосферните влияния (дъжд, слънце и др.);
- не оставяйте деца или неподготвени за това хора да боравят с него, без да ги наблюдавате стриктно.
17 Преди да извършвате почистване или евентуално поправка на уреда е необходимо да го изключите от захранващата мрежа посредством основния прекъсвач или направо от контакта.
18 Ако решите да не използвате повече електроуред от този вид, трябва да го обезопасите, като отрежете захранващия кабел, след като го изключите от контакта. Обезопасете освен това и всички части на уреда, които представляват потенциална опасност най-вече за деца, които биха могли да си играят с него.
19 За да избегнете разливания, не използвайте съдове с неравно или деформирано дъно. Насочвайте дръжките на съдовете навътре за да се предпазите от случайното им преобръщане.
20 Някои части от уреда остават горещи дълго след употреба. Не ги докосвайте.
21 Никога не използвайте лесно запалими течности, като спирт и бензин, близо до уреда когато той работи.
22 Когато използвате малки електродомакински уреди в близост до печката дръжте захранващият им кабел далеч от горещите части.
23 Дръжте ключовете в нулево положение когато не използвате уреда.
24 Когато фурната или грилът работят, съответните части много се нагряват и е необходимо да държите децата по-далече от тях.
25 **Внимание:** никога не поставяйте горещи съдове или запалими материали в долното чекмедже.
26 Ако поставите печката на поставка, вземете предпазни мерки да не се плъзне.

Настоящите инструкции се отнасят единствено за квалифицирания ехник, който ще извърши монтажа и регулирането на Вашата печка, ще я поддържа в изправно състояние според действащите в сраната норми и стандарти.

Важно:всяка поправка, почисване и регулиране на уреда извършвайте след като сте го изключили от електрическата мрежа.

Инсталиране

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

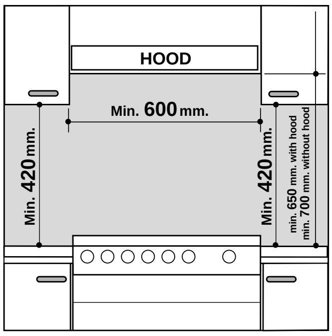
а) шкафове, разположени отстрани които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;

б) Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.

в) Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагряващите се плочи.(виж фигурата)

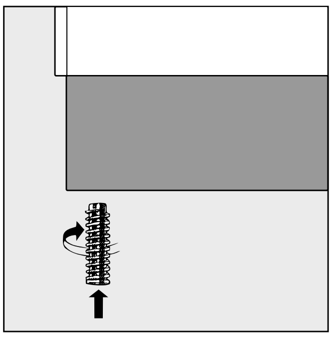
г) Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.

д) Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.



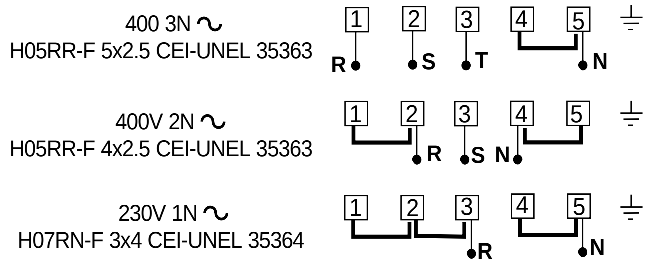
Нивелиране на уреда (само при някои модели)

За доброто нивелиране печката е снабдена с регулиращи крачета. Ако е необходимо тези крачета могат да се навият в ъглите на основата на печката.
(Фиг.1).



Начин на свързване

Размерът на захранващия кабел зависи от начина на свързване(виж диаграмата).



Монтаж на захранващия кабел

Отваряне на присъединителната кутия:

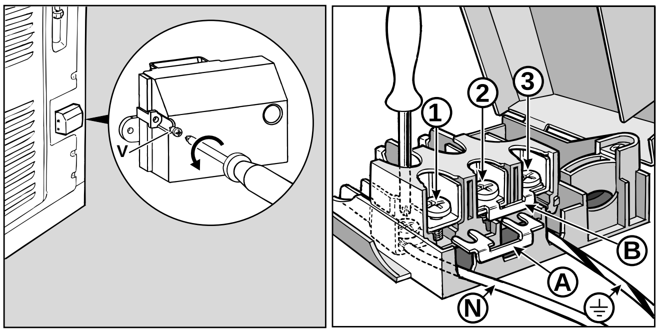
- Развийте винт "**V**"
- дръпнете и отворете горната страна на капака

За монтажа на захранващия кабел извършете следните операции:

- поставете мостчета **A**-**B** в зависимост от типа на свързването, което желаете да осъществите. Използвайте схемата на фиг.3

Забележка: мостчетата са доставени от фабриката производител и са за свързване към 230V монофазен ток(контакти 1-2-3 са свързани помежду си). Мостчето 4-5 е разположено в долната част на присъединителната кутия.

- поставете кабелите (**N** и ⏚) както е показано на фигурата и съответните винтове.
- фиксирайте останалите кабелчета върху клеми1-2-3.
- фиксирайте кабела в съответното място на закрепване и затворете капака на кутията със винт "**V**".



Свързване на захранващия кабел с мрежата

Електрическата печка има табелка, на която са посочени мощността и напрежението.Монтирайте на кабела нормален щепсел с подходящ капацитет. В случай на директно свързване към мрежата е необходимо да монтирате между уреда и мрежата многополюсен прекъсвач с мин. отвор между клемите от 3 мм, съобразен с натоварването и отговарящ на нормите за сигурност (заземяващият кабел не се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел не трябва да е в близост с външни температури по високи от 75°С.Преди да извършите свързването направете следните проверки:

- предпазителят и домашната инсталация могат да понесат натоварването на уреда (вижте таблицата с характеристиките);
- захранващата инсталация е надеждно заземена и отговаря на нормите за сигурност;
- контактът или многополюсният прекъсвач да са в близост с печката и са лесно достъпни.

Технически характерстики

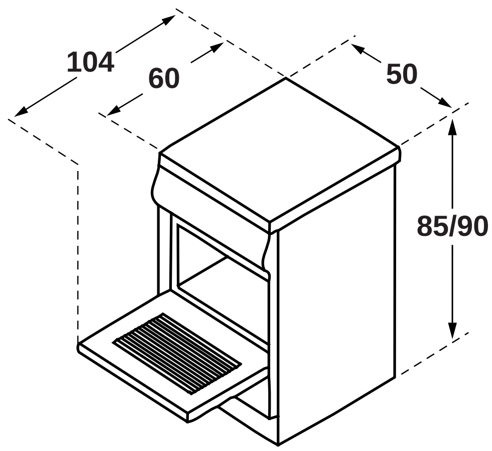
Фурна	
Размери (ШxДxВ)	39x44x34 cm
Обем	58л
Максимална консумирана мощност на фурната	2100W
Керамични котлони	
Преден ляв	1200 W
Заден ляв	1700 W
Заден десен	1200 W
Преден десен	1700 W
Максимална консумирана мощност на керамичния плот	5800 W

ENERGY LABEL
(ЕТИКЕТ - ЕЛЕКРОХАРАКТЕРИСТИКИ)
Директива 2002/40/CE за етикета за електрическите фурни
Норма EN 50304
Декларация за енергийни разходи Категория естествена конвекция
начин на загряване: Статичен

Напрежение и честота
230V / 400V 3N AC 50/60 Hz

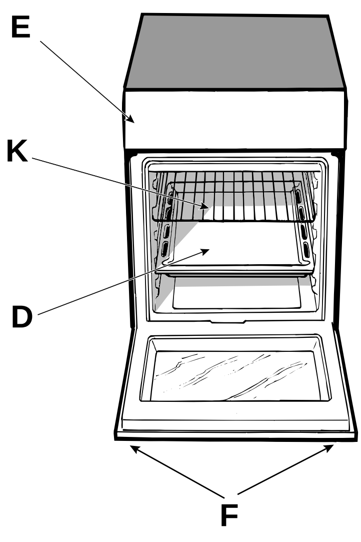
Вътрешни размери на отделението за затопляне на съдовете:
Ширина: 42 cm
Дълбочина: 44 cm
Височина: 23 cm

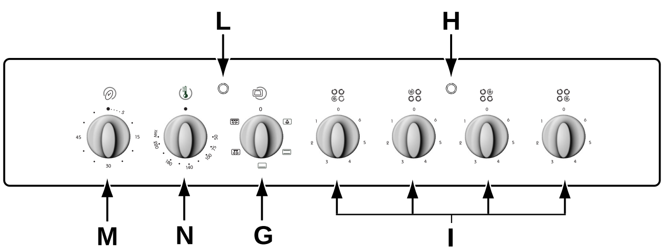
Този уред е проектиран в съответствие с директивите на Европейския съюз както следва:
- 73/23/**EEC** от 19/02/73 (Ниско напрежение) и последвалите промени;
- 89/336/**EEC** от 03/05/89 (Електромагнитна съвместимост) и последвалите промени;
- 93/68/**EEC** от 22/07/93 и последвалите промени.



Печка с електрическа фурна

D Тава
E Командно табло
F Регулируеми крачета
G Ключ за фурната
H Зелена сигнална лампа
К Решетка
I Ключ за електрическите котлони
L Сигнална лампа за включен термостат
M Таймер
N Ключ на термостата





Различните функции на печката се регулират от ключовете на командното табло.

Внимание: При първоначално включване на уреда, препоръчваме да оставите термостата на фурната на най-високото деление на температурата и да оставите уреда да работи в продължение на половин час с отворена врата.Оставете стаята с отворена врата.
Отделената миризма при началното включване на фурната се дължи на изпарението на защитните вещества ползвани за предпазване по време на съхранение на уреда и преди монтажа.
Внимание: Използвайте най-ниската скара на фурната за печене на шиш (където е налично). За всяко друго печене използвайте подвижната решетка и не поставяйте съдове на дъното на фурната, за да не повредите емайла.

Ключове на фурната

С тези два ключа Вие можете да изберете ртазличните функции и температури на фурната подходящи за ястията, които приготвяте.

G - програматор (означен със символ)

N - термостат (означен със символ)

Когато делението на програматора сочи върху символ различен от "**o**", автоматично се включва лампата на фурната.Наличието на символа прави възможно включването на лампата на фурната, без да се включени нагревателите на фурната.Когато лампата е включена следователно фурната функционира и лампата ще остане включена до приключване на печенето.

1.Статична фурна

- Ключ "**G**" на програматора: поз.
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

В това положение се включват лампа на фурната, горния и долния реотани. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.
Тя е и най-добрата система за приготвяне на баници, сладкиши, печени плодове.
Когато използвате статичната програма, препоръчваме да се приготвя само едно ястие; в противен случай разпределението на топлината няма да е равномерно.

2. Долен нагревател

- Ключ **"G"** на програматора: поз.
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

В това положение се включват лампа на фурната и долния реотан. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.

Тази функция се препоръчва за допичане на ястия, които са добре изпечени отвън но сурови вътре или за десерти покрити с плодове или мармалад, които изискват леко запичане отгоре. При тази функция не се достига максималана температура (250°C) и е подходяща за приготвяне на кексове, които изискват температура до 180°C.

3. Печене на грил

- Позиция на ключа"**G**":
- Позиция на термостата "**N**" : **Max**

Включва се осветлението и инфра-червеният нагревател. Моторчето завърта шиша.
Печенето на тази висока температура позволява месото да се запича бързо отгоре при което се съхранява ароматът му и остава крехко.

4. Двоен грил

- Позиция на ключа "**G**" :
- Позиция на термостата "**N**" : **Max**

Включва се осветлението и двойният нагревател. Моторчето завърта шиша.Този грил е по-голям от средния и има изцяло нов дизайн: повишена ефективност при приготвянето на ястия с 50%. При използване на тази функция на фурната, се елиминират онези участъци на фурната, в които обикновено въздухът не е затоплен.
Внимание: При ползване на грила (точка 3, 4), вратата на фурната трябва да бъде затворена.
Поставете тавата на най-ниското ниво.

Лампа на термостата (**L**)

Тази лампа показва че фурната нагрява. Когато се изключи следва, че температурата вътре във фурната е достигнала нивото зададено от термостата. В това положение, лампата ще продължи да се включва и изключва докато поддържа едно температурно ниво.

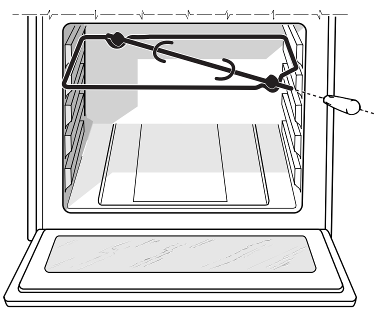
Внимание!

Пазете децата от допир до вратата на фурната по време на готвене тъй като е много гореща.

Въртящ се шиш

При работа с грила следвайте инструкциите:

а) поставете тавата на първо ниво;
б) поставете специалната кука на шиша на четвърто ниво и поставете края на шиша в отвора на гърба на фурната;
в) за да задействате въртящия се шиш поставете ключа на фурната (**G**) в позиция (който осигурява 50% от общата мощност на грила) за малки количества печива, или на позиция (който осигурява пълната мощност на грила).



Таймер (М)
За да използвате таймера е необходимо първоначално да направите пълно завъртане на ключ “**М**” в посока на часовниковата стрелка ; а после да да го върнете назад , до достигане на желаното време през което фурната ще работи, така че броя на минутите обозначен върху таймера да съвпада със съответното деление на таблото.

Практични съвети за печене

Фурната предлага ред възможности за печене по най-подходящия начин.Различните функции позволяват топлината да се насочва оптимално: отгоре, отдолу, равномерно и с необходимия интензитет. С времето ще се научите добре да работите с Вашата печка-ето защо следващите забележки ще са Ви от полза само в началото, докато не сте натрупали все още личен опит.

Печене на сладкиши
Сладкишите трябва да се пекат в предварително загрята фурна.(подгрявайте я предварително около 10-15мин.) Температурата нормално е около 160°C/200°C. По време на печенето не отваряйте вратата на фурната.
Общи правила:

Ако сладкишът се изсуши
Следващият път печете на температура с около 10°С по-висока и съкратете времето за печене.
Сладкишът спада
Пригответе по-гъста смес и намалете температурата с около 10°С.
Ако сладкишът прегори отгоре
Преместете го по-ниско, намалете температурата и увеличете времето за печене.
Ако сладкишът е добре изпечен отвътре, а суров отвън.
Следващият път използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на печене.
Сладкишът не се отделя от формата
Намажете формата с масло и поръсете с брашно

Печене на месо и риба
Месото трябва да е минимум 1кг., за да не се изсуши при печене. За “ бяло месо”, птици и риба използвайте ниски температури(150°C-175°C). За “червени” меса, които трябва да са добре изпечени отвън и да се запазят ароматни и сочни, е добре да започнем печенето на висока температура (200°C-220°C) за кратко време като впоследствие намаляваме температурата.По принцип, колкото по-голямо е количеството месо, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене.Поставете месото в средата на решетката и поставете под нея тавата за събиране на мазнините. Поставете решетката в средата на фурната.Ако искате повече топлина отдолу, поставете решетката на първата степен отдолу.За да стане по-ароматно Вашето печено, запечете го с пушени гърди и масло, които поставяте отгоре.

Печене на грилl
Когато използвате печене на грил, препоръчваме печене на максимална температура, при което се използва оптимално инфрачервеното лъчение.
При необходимост можете да ползвате и печене на по-ниска температура.
При печене на грил, поставете решетката на най-ниската степен (виж таблица за ползване на фурната), а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната.

Важно: Винаги при ползване на грила добре затваряйте вратата на фурната. По този начин пестите енергия (около 10%) и ще постигнете отлични резултати.Таблица 1 включва препоръчителни температури, време за печене, и положения на ключовете за постигане на най-добри резултати при печене.

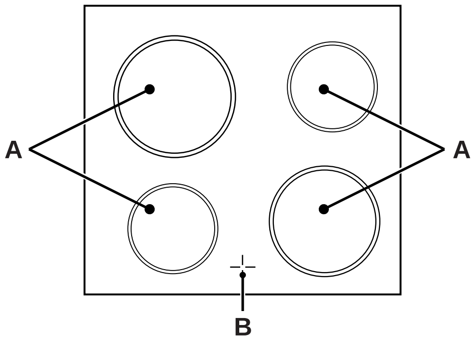
Инструкции за работа с плота от стъклокерамика

Описание

Плотът от стъклокерамика е снабден с радиални електрически нагреватели. Тези нагреватели са монтирани под стъклото, като оформят зони, които почервеняват при включване.

A. Термични зони (**A**).

B. Сигнални лампи, които показват дали съответния нагревател е с температура по-висока от 60° C; дори и след изключване на плота/зона.



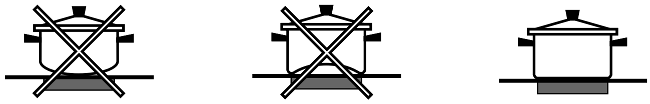
Описание на нагревателните елементи

Радиалните нагревателни елементи са изградени от кръгови нагревателни елементи. Те стават червени 10-20 секунди след включването им.

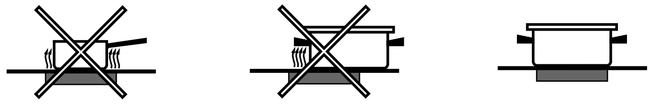
Инструкции за използване стъклокерамичния плот

За постигане на най-добри резултати от Вашия готварски плот трябва да спазвате някои основни правила при приготвянето на ястията.

- Върху стъклокерамичния плот може да се използват всякакви видове тенджери и тигани. Във всеки случай използваните съдове трябва да бъдат с право гладко дъно. Естествено, колкото е по-дебело дъното на тенджерата или тигана, толокова повече ненужна топлина се отделя.



- Използваните съдове трябва да бъдат с подходящ диаметър на дъното. То трябва да покрива напълно нагрятата зона. Така топлината се използва най-рационално



- Дъната на използваните съдове винаги трябва да са сухи и чисти. Това гарантира добър контакт, както и дълъг живот на плота и съдовете.
- Не използвайте едни и същи съдове за газови и керамични котлони. Топлината на газовите горелки може да деформира дъната на съдовете и след това няма да получите желания резултат при използването им върху идеалния керамичен плот.

Инструкции за работа с електрическите котлони

Ключове за котлоните (I)

Печките могат да бъдат с нормални, бързи и автоматични котлони в различни комбинации (бързите са обозначени с червено кръгче по средата, а автоматичните имат кръгла алуминиева плочица също по средата). За да нямате загуби на топлина, използвайте съдове с плоски дъна и диаметър не по-малък от този на котлона. Таблицата показва съответствието между позициите, показани на ключовете и препоръките за използване на котлоните.

Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на заленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Зелен светлинен индикатор (H)

Този индикатор светва, когато някой от електрическите котлони е включен.

Практични съвети за печене

Поз.на ключа на фурната	Ястие	Тегло (Кг)	Степени на фурната отдолу	Време за загряване (мин.)	Поз.на термоста-та	Време на печене (мин.)
1 Статично	Патешко	1	3	15	200	65-75
	Телешко печено	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити	-	3	15	180	15-20
	Масленки	1	3	15	180	30-35
2 Печене с вентилация	Пица(на две нива)	1	2-4	15	220	20-35
	Лазаня	1	3	10	200	30-35
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Пиле с картофи	1	2-4	10	180	60-75
	Скурия	1	2	10	180	50-55
	Червено месо	1.5	2	10	180	55-60
	Плодов пай	1	2	10	170	40-50
	Целувки(на две нива)	0.5	2-4	10	190	25-35
	Бисквити(на две нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан (на 1 ниво)	0.5	3	10	165	25-30
	Пандишпан(на две нива)	1.0	2-4	10	165	25-30
	Ккекс	1.5	3	15	200	25-30
3 Грил	Риба филе	1	4	5	Max	8
	Морски плодове	1	4	5	Max	4
	Бяла риба	1	4	5	Max	10
	Зеленчуци на фурна	1	3/4	5	Max	8-10
4 Двоен грил	Телешки пържоли	1	4	5	Max	15-20
	Ккотлети	1.5	4	5	Max	20
	Хамбургери	1	3	5	Max	7
	Препечени сандвичи	n.° 4	4	5	Max	5
5 Вентилиран Двоен грил	Пиле на грил	1.5	2	5	200	55-60
	Риба филе	1.5	2	5	200	30-35

Важно: Времената за печене са приблизителни и могат да варират съобразно Вашия вкус. При печене на грил поставете решетката на най-ниското ниво, а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, която да не се разлива по дъното на фурната.

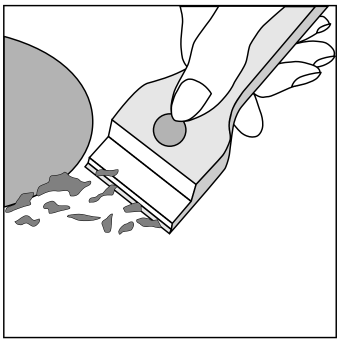
Преди всяка операция по почистване, изключете печката от контакта.
За да удължите живота на Ващия уред е необходимо ежедневно почистване и поддържане:

- Да не се използват парни устройства при почистване.
- Емайлираните части и самопочистващите се панели се измиват с топла вода, без да ползвате абразивни почистващи препарати, с които може да повредите повърхността им.
- Фурната се почиства още докато е топла с подходящи за целта препарати, като след това изплакнете и подсушете.
- Частите на фурната от неръждаема стомана могат да се повредят, ако използвате силно абразивни препарати (съдържащи фосфор). След почистване препоръчваме изплакване с вода и подсушаване. Не оставяйте печката неподсушена.
- Избягвайте натрупването на нечистотии и мазнини върху контролния панел, като го почиствате редовно. Използвайте неабразивни гъби или меки кърпи за да избегнете надраскването на емайлираните или никелирани части.

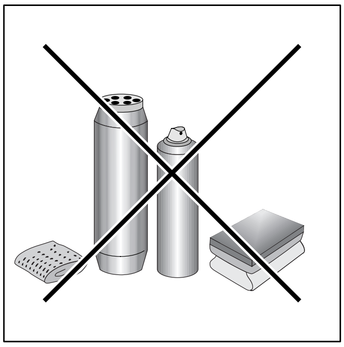
Почистване на плота от стъклокерамика

Преди да започнете да готвите, почистете стъклокерамичния плот като използвате влажна кърпа за отстраняване на прах и остатъци от предишно готвене. Повърхността на плота трябва да се почиства редовно с хладка вода и нежен препарат. Периодично почиствайте със специалните препарати за почистване на стъклокерамични плотове:

- отстранете от плота твърдите остатъци от храна и мазнина като използвате специалната пластмасова шпатула или остра шпатула тип CERAN (доставя се допълнително);
- почистете плота, загрят на слаба температура като използвате специален почистващ препарат и абсорбираща кухненска кърпа (тип гъба);
- забършете с влажна кърпа и подсушете.



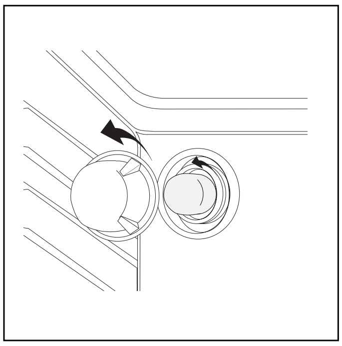
В случай, че алуминиево фолио или пластмасови частици се разтопят върху плота, те трябва **веднага** да се отстранят със шпатулата. Това ще предотврати повреждането на плота. Същото се отнася и за захар или други продукти, разтопени върху плота.Не използвайте абразивни гъби или почистваща тел. Така също не използвайте корозионни миещи препарати, като спрей за почистване на фурни или препарати за премахване на петна.



Почистващи препарати за керамичния плот	**Налични в:**
Специална шпатула тип Ceran	Магазини Направи си Сам
Резервни остриета за шпатули	Магазини Направи си Сам, Супермаркети, дрогерии.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Супермаркети, Хипермаркети, Магазини за перилни препарати.

Смяна на лампата във фурната

- Прекъснете захранването към уреда;
- Махнете стъкленото капаче на фасонката;
- Отвийте дефектиралата лампа и я сменете с нова, устойчива на високи температури (300°C) със следните характеристики:
  - Напрежение 230V
  - Мощност 25W
  - Вид E14
- Поставете обратно стъкленото капаче и свържете печката към захранването.



Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cucina con forno elettrico e piano VTC (Russia)
03/03 - 195038904.00